

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年2月26日

今日の給食は、マーボーラーメン、牛乳、スパイシーポテトビーンズ、きゅうりの香味和えです。

今日は、朝から給食室で鶏がら、豚骨を使用してラーメンのスープを取りました。ひき肉とにんにく、しょうが、長ねぎの青い部分で香りを出し、豆腐を入れてハ丁みそ等で味つけています。長ねぎは鈴木農園さんから新鮮なものを届けていただきました。

スパイシーポテトビーンズは、角切りにしたじゃがいもと、大豆を油で揚げ、スパイスと塩をまぶして作りました。また、きゅうりの和え物には“しょうが”を使用しています。

今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！

マーボーラーメン



豆腐を入れます



スパイシーポテトビーンズ



じゃがいもを角切りにします



中華麺にごま油をまぶします



コンベクションオーブンで蒸します



揚げて味付けします