

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年9月4日

きょう きゅうしょく ぎゅうにゅう 今日の給食は、ハッシュドポーク、牛乳、カリカリじゃこのサラダです。

ハッシュドポークはうすぎにくをデミグラスソースなどでにこ煮込んだようしょくです。ぎゅうにくをつか、いっぽんてききゅうしょくは価格の面から牛肉ではなく、豚肉で作りました。たま玉ねぎをよくいた、きゅうしょくしつでルウを手作りしてよくにこ煮込み、おいしくなるようくふうしました。ごはんはガーリックライスにし、しょくよく食欲がわくようにしています。

また、きょう今日のサラダはカリカリにいた炒めた“ちりめんじゃこ”を混ぜていただきます。

きょう今日もしっかり食べて、た丈夫な体をつくしましょう。

ハッシュドポーク

たま玉ねぎをたくさん使います。
ぜんぶ全部で 40 kg !



ルウを作ります

サラダのじゃこ



鶏がらでスープを取ります



ルウを入れ、煮込みます