

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年5月20日

今日の給食は、鶏塩うどん、牛乳、じゃがまるくん、ミニトマトです。

うどんのだしは、厚けずりで取ることが多いですが、今日のだしは鶏がらで取っています。鶏もも肉と小松菜を使用し、ごま油でアクセントをつけました。小松菜は、新座市内の高橋農園さんで収穫された新鮮なものを使用しています。

じゃがまるくんは、蒸したじゃがいもをつぶし、チーズやたまごを加え、塩こしょうで味つけしたものを油で揚げて作りました。外はサクサク、中はホクホクの食感です！

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

じゃがまるくん

ミニトマト



じゃがいもを蒸してつぶし、
チーズをまぜます



ヘタを取ります



形をつくり、
でん粉をまぶします



カリッと揚げます



よく洗います