

# きゅうしょくじつ 給食室だより

令和6年5月23日

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、家常豆腐、海藻サラダです。

家常豆腐の“家常”とは、中国語で“家庭の”という意味があります。その名の通り、中国の家庭でよく食べられている料理の一つです。揚げた豆腐を使うのが特徴で、肉や野菜と一緒に炒めて作ります。味つけは各家庭によって異なるそうですが、給食ではみそ、しょうゆ、オイスターソースで味つけしました。

また、サラダは、海藻とにんじん、きゅうり、コーン、キャベツを手作りのドレッシングで和えて作っています。海藻は、6種類も使われています。【わかめ、こんぶ、茎わかめ、赤とさかのり、青とさかのり、白とさかのり】です。

今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

家常豆腐



厚揚げ 50 kgを切ります

海藻サラダ



クラスごとにはかっています



2人がかきで入れます



煮くずれしないよう、まぜます

