

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年11月20日

9月に、管理栄養士の実習生が野火止小学校で実習を行いました。今日は、実習生が考えた献立です。実習生からのおたよりです。

今日の給食は、片足わらじカツ丼、具だくさんけんちん汁、牛乳です。
 秩父市で食べたわらじカツ丼が美味しかったので皆さんにその魅力を伝えたいと思い、今回の献立を考えました。
 この料理は薄くて大きい2枚のとんかつがわらじのように見えるためわらじカツと呼ばれています。フードコートなど気軽にわらじカツを食べることができるお店では、カツの枚数を選べる場合もあります。今日の給食では1枚のカツをご飯の上に乗せているため、片足わらじカツ丼と名付けました。
 今日の給食も楽しんで食べてください！



©埼玉県 2005



わらじカツ

平たい豚肉に衣とパン粉をまぶします



具だくさんけんちん汁

ごぼうをいため、だしを加えます



鈴木農園さんの大根を加えます



揚げると“わらじ”のようになります



ソースにくぐらせます



秩父川瀬祭(秩父市)



©埼玉県 2005