

2月8日<給食> 初午献立

初午は昨日でしたが、栃木県の郷土料理の「しもつかれ」を入れた初午献立を実施しました。大根とにんじんは、本来なら「鬼おろし」というおろし器を使用しますが、新田小の給食ではみじん切り機で粗みじんにしました。また、鮭は身の部分を使用し、お酒と塩少々を振って焼き、骨を取りながらほぐして、煮込みました。酒粕は控えめにし、早めに入れて独特の香りを飛ばして、調理員さんが子どもたちにも食べやすい味に仕上げてくださいました。教室では「おいしい」という声があり、よく食べてくれました。

