

9月14日(火)



きょうの給食メモ

すとり 酢鶏・・・

鶏ひき肉で作った鶏団子と鶏ムネ肉を揚げて、炒めた野菜と合わせました。醤油ベースの甘酸っぱいたれとしゃきしゃきの野菜がとてもおいしかったです。



給食では、作る量が多いので、具材がつぶれてしまったり、釜の火力が強いため、焦げてしまったり、野菜から水が出てしまったり、出来上がりのおいしさを左右する壁が多くあります。料理によって、それぞれの注意点を把握して、調理員さんたちは毎日おいしい給食を作っています！

