

10月27日(水)

1. 2年遠足



かきあぶら
いため

むぎなしごはん

ちんげんさいと
とうふのかきたま
スープ

きょうの給食メモ

釜の火加減・・・

給食では、大きな釜で料理をするため、火加減の調節がとても重要です。

たとえば、炒め物を食材のしゃきしゃき感を出して、水が出ないように仕上げたり、卵入りスープの卵をふわふわに仕上げたりするためには、入念な準備と時間配分そして腕（技量）が必要

です。おいしく作ることがどんなに難しいことなのかを、子どもたちにも感じてもらえるとうれしいです。

