

2 月 21 日 (月)



ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくさい
今日の徳次郎町の食材

キャベツ・にんじん

きょうの給食メモ

すいしょうつつむ
エビの水晶包み蒸し・・・

うえぶ ちゅうおう かわ あ
上部の中央で、皮をねじりながら合わせているためその皮が
あつ 集まっているところが、かた 硬くなってしまいました。

くち い ぶ ぶん くち なか のこ
口に入れると、その部分が口の中に残ってしまい、かみきれ
ない様子もあったので、「き 気になる子は食べないで残してくだ
さい」と った 伝えました。

きゅうしょく ちょうり い あつか し こと ひ しい
給食の調理は、生きているものを扱う仕事です。その日の仕
しよくさい じょうきょう てんこう さまざま へん か おな さぎょう
入れた食材の状況や天候など、様々な変化があり、同じ作業で
も 出 来 上 が り が 違 っ て し ま う こ と が あ り ま す 。 様 々 な 経 験 を 積
み 重 ね 、 よ り よ い 給 食 が 届 け ら れ る よ う 日 々 努 力 し て い ま す 。