

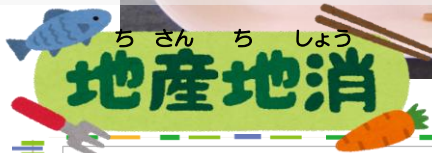
2月22日(火)

まっちゃプリン



えだまめじゃこおこわ

おでん



今日の徳次郎町の食材

もちごめ・にんじん

きょうの給食メモ



おでん・・・

朝7時半から調理作業が始まります。
1番に鰹だしをとり、切り終わった順
に、具材を入れます。すべての材料が釜
に入ったのが、9時42分、そこからぎ
りぎりの11時45分までじっくりと煮
込みました。だしの浸み込んだおいしい
おでんになりました。



富屋小では、手作りのデザートをよく作
ります。コストを抑えられるだけでなく、手作
りはやはりおいしくなります。今日のデザー
トは、抹茶プリンの素と抹茶ミルクの粉を牛
乳でといて、心を込めて作りました。