

4月11日(月)

だいずとじゃこの
あまからいため



さつまいもの
みそしる

むぎいごはん

きょうの給食メモ

汁もの…

本校のみそ汁や澄まし汁は、厚さ約0.4～0.7mmの中厚削りにしたさば節、かつお節、そうだがつお節を使用した無添加のだしパックで、だしをとっています。



《だしの取り方》

だしパックをただ入れるだけでは、おいしいだしにはなりません。まず使用したい汁の量が20Lだとすると、プラス10Lの30Lの水を釜に入れます。だしパックは、沸騰してから3パック入れ、釜の端がふつつを沸くくらいの火加減で、釜の蓋は開けたまま1時間半加熱します。

すると、得も言われぬ

おいしいだしが
できあがります！！

