

4月20日(水)



きょうの給食メモ

いわしのごま味噌煮・・・

いわし あつりよく 骨まで柔らかく煮ることは、給食室ではできないので、真空パックになっている冷凍品を使用しました。蒸しかごに並べて、たっぷりのお湯で、温めます。クラスにバットで配食する時には、とても柔らかいいわしを崩さないように細心の注意を払い、左頭の向きに合わせて

なら 並べます。ちょっとしたことですが、教室で子どもたちがお皿によそる時に、やりやすいように配慮しています。

