

# 6月28日(火)

チョレギふうサラダ



むぎいごはん

はるまき

かんこくふうみそしる

きょうの給食メモ

## はるまき 春巻・・・



時間が経っても、ぱりっとおいしい春巻にするため、180℃で、6分揚げました。少し揚げ過ぎかなと思うところまで揚げると、冷めてもぱりとした食感を保てます。このように、調理上でのちょっとしたことが、大きくおいしさを左右します。



子どもは正直なので、まずければ残しますし、おいしいときれいに食べてくれます。富屋小の給食は、残食がとても少ないです。これは、調理員さんのこのような心配りがあるからなんですね♡

保健給食委員会の児童が、春巻について調べました。春を巻くから、春巻です！