

# 9月13日(火)



むぎいごはん

すどい

わかめスープ



ちさんちしょう  
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい  
今日の徳次郎町の食材

たまねぎ

きょうの給食メモ

てつわん  
鉄腕ミートボール...

今日の酢鶏には、鶏肉とミートボールを入れました。鉄分を強化するために鉄腕ミートボールを使用しましたが、揚げたら、黒さが増して、写真のようにゴロゴロと黒いミートボールになってしまいました。野菜も、たまねぎ、にんじん、しいたけ、たけのこ、ピーマン、パイナップルを入れたので、ボリューム満点の酢鶏になりました。

炒めた野菜に味付けをしてから、鶏肉とミートボールを加え、一気に混ぜ合わせて作ります。調味料の加減がとても難しい料理です。

