

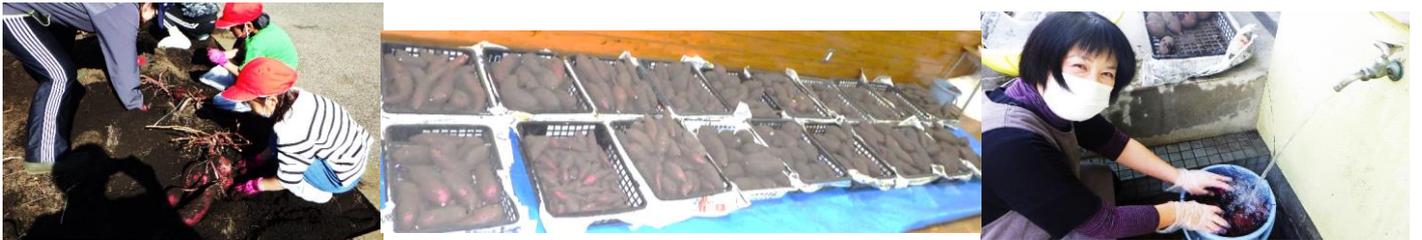
11月8日(火)

おべんとうの日^ひ

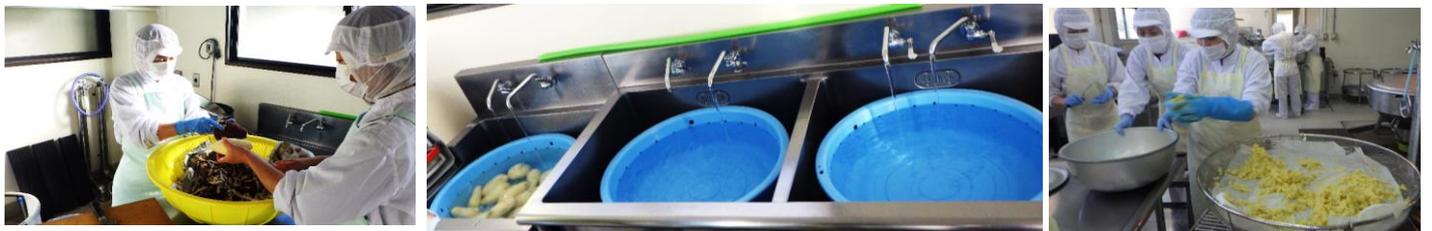
きょうの給食メモ

みなさん！自分で関わりをもったお弁当づくりに協力していただき、ありがとうございました！！

給食室では、富屋小の教材園で収穫した約200kgのさつまいもで、スイートポテトを作りました♥



1,2年生とはばたき・ジャンプの子どもたちがおいもほりをしたさつまいもを、少しの間寝かせました。その泥付きのおいもを外の水道で洗って、泥を落としたり、いよいよ調理開始です。



給食室で、皮をむき、3槽シンクで洗ってから、角切りにして蒸します。



蒸したおいもをマッシャーやミキサーや手をつぶして、きび砂糖、バター、牛乳を加えて、俵型にします。



200℃のオーブンで、20分程焼いて、出来上がりです！おはぎより大きなふわふわのあまーいスイートポテトでした(^▽^)/