

11月18日(金)

とりにくとだいずの
みそいため

むぎいごはん

けんちんじる

ちさんちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

こめ

きょうの給食メモ

とりにく だいず みそいた 鶏肉と大豆の味噌炒め・・・

だいずのおおきさに合わせて、にんじん・しいたけ・たけのこ・かきを角切りに切り分け、とりにくをしっかりと揚げて、たれと一緒に炒めた野菜の中に投入するのは、けんしょくじかん5分前でした。それぞれのりょうりは、たべるこどもたちのことをかんがえて、できあがるじかんをかえています。

しょくざいをげんせんし、こどもたちのことをかんがえて、こころをこめてきゅうしょくをつくります。給食調理員さんがいて、まいにちおいしいきゅうしょくが食べられるのですね！

