

3月22日(水)

ゆでやさい

カレースープ

ミートローフ

むぎいごはん

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

キャベツ・スティックブロッコリー



教材園で収穫！

きょうの給食メモ

ミートローフの作り方...

ミートローフの具材（挽肉・玉ねぎ・大豆ミート・にんじん・ミックスベジタブル・パン粉・牛乳・調味料など）を混ぜて、全体量を計ります。



12.73 k g

12.7	1kg 1.5kg	1kg
14.50	2kg 1.3kg	1.6kg
#97	3kg 2.1kg	
11/12	4kg 2.3kg	
	5kg 1.9kg	2
	ミートローフ	



クラスの人数に合わせて、分ける。



クラスの人数分に
切り分ける



オーブンの底に、水を張って、蒸し焼きにする



教室で切り分けて、
出来上がり！