

3月23日(木)



むぎいごはん

やきとりふう
あえもの

こんさいのみそしる

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

だいこん

きょうの給食メモ

やきとりふうあえもの

やきとりは、ふつうは串に刺して焼きますが、給食では串を使わずに、調理しました。ぶつ切りにしたねぎと鶏肉はオーブンで焼き、肉団子はフライヤーで揚げて、甘じょっぱいたれは釜で煮詰め、最後に釜の中で和えて仕上げました。調理員さん総動員で作りました。

やきとりかん たっぷりのおかずになりました！！✧

