

今日の給食

10月29日 月曜日

ごまご飯 卵焼き きんぴら  
どさんこ汁 牛乳

ささがきは、『笹掻き』と書き、ごぼうを調理する時に多用されます。今日のきんぴらごぼうのごぼうもささがきです。笹の葉のような細長い形が特徴です。片手でごぼうを回しながら持ち、もう片方の手で握った包丁を左右に動かしていき、包丁の刃は、必ずごぼうを持っている手と反対へ向けます。面が広く薄いため、堅い野菜でも火が通りやすくなり、味も染み込みやすいです。

どさんこ汁は、北海道の郷土料理です。バターとにんにくが入っていて体の芯から温まります。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？  
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？  
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

**二学期も残さず食べよう!!**

◎今月の給食目標◎

「協力して素早く準備にとりかかろう」