

今日の給食

10月20日 火曜日

## 秋刀魚丼 実だくさん汁 牛乳

秋刀魚を揚げてから甘辛いタレにつけた秋刀魚丼です。ご飯には、食物繊維が豊富な押し麦を混ぜました。根菜たっぷりの実だくさん汁には、地場産田倉農園のさといもを使用しました。

### 調理作業の紹介



【秋刀魚丼】  
衛生管理として、揚げたサンマの中心部温度が85℃以上であることを確認しています。



【実だくさん汁】  
削り節でとった「だし」でおいしく仕上げます。（写真は、丁寧にアクをすくっているところです。）

残さず食べることで、調理員さん達に感謝の気持ちを伝えましょう！

ジョア



秋刀魚丼  
(麦ごはん 190g)



実だくさん汁 230g  
底から具をしっかりとすくって1杯分

◎10月の給食目標◎

「後片付けをきちんとしよう」

食器は割れないようにそっと片付けましょう。