☆11月13日 火曜日☆

麦ご飯 海普個煮 炒り煮 味噌汁 牛乳

海苔佃煮は、調理室で手作りしています。1つの釜に小・中学校分の刻み海苔、三温糖、醤油、水を加え煮ていきます。一人の調理員さんがつきっきりで、焦がさないように常に撹拌し、海苔の形がほどけ、口当たりがよくなるまで40分ほど煮ていました。

一品一品丁寧に作られています。残さず食べましよう。



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◎
「感謝の気持ちを持って食べよう」