

今日の給食

2月28日 木曜日

焼き豚チャーハン おかか昆布和え 豆腐とほうれん草のすまし汁 牛乳

チャーハンパラパラのコツ!!

給食のチャーハンはいつもパラパラですよ。家で作るとべちゃっとしたり、焦げたり出来上がりが不安定になりがちです。給食ではチャーハンパラパラに仕上げるために、お米を炊く際に油と一緒にに入れて炊いています。そうすることでお米の粒が油の膜に包まれて、お米同士がくっつくのを防いでくれます。今日の焼き豚チャーハンは、ごま油を入れて炊いてあります。パラパラに仕上がっているかな?!



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、

三学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎

「正しい食事のマナーを身に付けよう」