

きょうの給食

7月14日(火)

こんだて	主食	丸パン
	主菜	カレービーンズシチュー
	副菜	ひじきサラダ
	牛乳 乳製品	牛乳



献立について



いつものカレービーンズシチューは、国産の大豆を朝からじっくりやわらかくなるまでゆでて作ります。今回は、いつもの大豆に加えて3月に使えなかった冷凍の「ミックスビーンズ」も使用します。大豆だけでなく、金時豆や白いんげん、青大豆も入ったカラフルなシチューです。

大豆のゆで汁も使用することで、さらにうまみが増します。

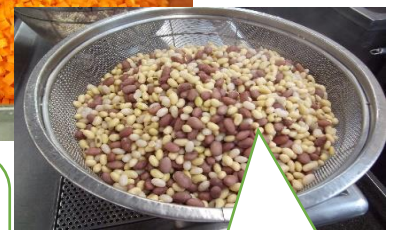
ひじきサラダは、ゆでたひじきにしょうゆと酢で下味をつけておき、手作りしょうゆドレッシングであえて作ります。

《給食室で》



すべての材料を豆に合わせて、小さく切ります。

たくさんの調理員さんが作業をします。切り方をそろえられるように、大きさの見本を掲示して、確認できるようにしています。



ミックスビーンズも下茹でして使いました。

《教室で》



パンの袋
じょうずに三角折が
できました。



1年生に、「ひじきサラダ」を食べたことある人を聞きました。