

# きょうの給食

10月1日(木)

こ ん だ て	主食	ごはん
	主菜	豚肉のごままぶし
	副菜	はま菜ちゃん 野菜たっぷり豆乳みそスープ
	牛乳 乳製品	牛乳



献立について



はま菜ちゃん野菜たっぷり豆乳みそスープは、毎年、夏に募集をしている横浜産の野菜を使った料理コンクールの「はま菜ちゃん料理コンクール」の入賞作品で、横浜市の小学生が考えた料理です。スープの中にすいとんを小さく摘み入れ、たくさんの野菜(さつまいも・キャベツ・だいこん・にんじん・たまねぎ・にら)を加えて作りました。すいとんをやわらかく作ったので、スープにとろみがつき、シチューのような仕上がりになりました。

《給食室で…はま菜ちゃん野菜たっぷり豆乳みそスープ》



6人の調理員さんが  
25分かけてすいとんを  
摘み入れました。

中腰でつらい...

「摘み入れる」というより、実際はやわらかく作ったすいとんをスプーンで少しずつスープの中に落としていきます。

《給食室で…ぶた肉のごままぶし》



1人15gのごぼう  
全校でナント9kg!!

全部包丁で、  
さがぎにしました。



1人6g  
全校で3.2kgの  
ごま



出来上がり