

こんだて	主食	はいがごはん
	主菜	きびなごフライ
	副菜	ひじきごはんの具
	副菜	呉汁
	牛乳 乳製品	牛乳



献立について

きびなごフライは、9月、10月に続いて今年3回目の登場です。きびなごフライは、重さで配ります。大体同じくらいのサイズのものが納品されますが、それでも大小があります。クラスへはおおよその数で配るように伝えました。ひじきごはんの具は、お皿の上でごはんと混ぜて食べます。混ぜやすいように、じっくり、しっとり煮込みました。

呉汁は、大豆をゆでてミキサーにかけて作りました。みそ味のポターージュのように滑らかな仕上がりにになりました。



《給食室で…検品》



乾物など、夾雑物が入ってしまう恐れのある物資を使用する場合、必ず「検品」をします。その場合、一人ではなく2人でチェック=ダブルチェックを行います。きょうは、大豆・ごま・ひじきを検品して、使用しました。

《給食室で…きびなごフライ》



《給食室で…呉汁》

