

★ 給食ブログ ★



2024年 2月 1日 (木)



きょうのこんだて



- 米粉パン
- 牛乳
- ツナと水菜のトマトスパゲッティ
- チキンの香り揚げ
- 花野菜サラダ



< 給食ニュース >



今日の給食は「ツナと水菜のトマトスパゲッティ」でした。今が旬の「水菜」を使って、子どもたちが大好きなスパゲッティを作りました。

給食センターでのスパゲッティ作りは、大忙しです。まずは、大きなお鍋で具材を炒めて、ソースを作ります。そして、別の大きなお鍋でお湯を沸かして、スパゲッティをゆでます。ゆであがったら、熱いお湯にも負けない、分厚いゴム手袋をつけた調理員さんが、大きなザルを使って、熱湯の中からスパゲッティをすくいます。それを、ソースを作っているお鍋の中に入れて、よく混ぜ合わせてできあがりです。