

★ 給食ブログ ★



2024年 2月 6日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 油淋鶏
- 厚揚げの中華炒め
- チンゲンサイのスープ



< 給食ニュース >



今日の給食は「油淋鶏」でした。ねぎをたっぷり使った、ちょっぴり酸味のきいたタレを、揚げた鶏肉にかけて作ります。このタレも給食センターの大きなお鍋で作っています。タレは、みなさんが学校に登校して教室に入るところには作り始めているのですが、給食センターの中はねぎとしょうがとお酢のいい香りでいっぱいでした。ちょうど、そのとりにある揚げ物を作る「フライヤー」も準備が整ったころだったので、まだ鶏肉にタレをかける前でしたが、油のにおいとタレのにおいが混ざって、においだけは早くも完成したかのようなようでした。ちなみに、油淋鶏のレシピは、今月号の食育だよりに掲載していますので、ぜひご覧ください。