

★ 給食ブログ ★



2024年 2月 7日 (水)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- さばのみそ煮
- くきわかめのきんぴら
- けんちん汁



< 給食ニュース >



給食ができるまでの大事な仕事のひとつに、「味見」があります。材料をきっちり計って、計画的に作りますが、みなさんに届ける前に、栄養教諭や調理員さんたちで、味や具材のかたさなどを確認します。調味料の量は、味をみながら微調整することもあります。また、塩分を取り過ぎるによって、病気を引き起こすこともあるので、給食でも、おいしさを保ちつつ、「減塩」「適塩」に取り組んでいます。今日のくきわかめのきんぴらは、味見をしたところ、予定していた量よりも調味料を少し控えめにしてもおいしいことが確認できたので、今までよりちょっぴり「減塩」しました。