

★ 給食ブログ ★



2024 年 10 月 15 日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- ちくわの磯辺揚げ
- きゅうりとわかめの酢のもの
- 肉じゃが



< 給食ニュース >



今日の給食は、「肉じゃが」でした。これもいつも大人気のメニューです。調理員さんが、朝からだしをしっかりとって、時間をかけてじっくり煮込んで作ってくださいました。じゃがいものかたさも、みんなで確認して仕上げました。給食の食缶は、「二重食缶」という、保温性がとても高いものなので、料理は教室に届くまで熱々の状態です。つまり、よく煮込みすぎると、食べる頃にじゃがいもがとけてしまいます。だから、じゃがいものかたさの見極めはとても難しいのですが、教室に届いた頃にちょうどいい状態になるよう、気をつけています。