

# ★ 給食ブログ ★



2025 年 9 月 24 日 (水)



## きょうのこんだて



- 規格パン
- 牛乳
- ささみカツ
- ポテトサラダ
- ウィナーと野菜のスープ



## < 給食ニュース >



今日の給食は、「ポテトサラダ」でした。給食のポテトサラダは、じゃがいもをしっかりとつぶすタイプではなく、具材がごろごろしていますが、調理員さんがちょうど良いかたさに加熱してくださるので、ホクホクしているような、ねっとりしているような、絶妙の食感でいつも大人気です。給食センターでは、一度に約500人分のサラダを、腕まであるビニール手袋をつけた調理員さんが、手で混ぜ合わせてくれます。(これを4～5回繰り返します!) 特にポテトサラダは、じゃがいもが重たい上に、マヨネーズがたっぷり入るので、混ぜるのがとっても大変です。今日も、一生懸命混ぜていただきました。教室では、ポテトサラダをおかわりしに来てくれた人がたくさんいました。パンとの相性も抜群なので、ついでにパンのおかわりも勧めてみると、「じゃあ…♪」と言ってパンもおかわりしてくれていました。