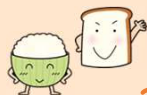


# ★ 給食ブログ ★



2025 年 11 月 27 日 (木)



## きょうのこんだて



- 炊き込みご飯
- 牛乳
- 白身魚のフリッター
- ちゃんこ汁
- おさつ&ポテト



## < 給食ニュース >



今日の給食は、「炊き込みご飯」でした。いつもの白いごはんや麦ごはん、わかめごはんは、河合町にある工場で炊いてもらったものを直接学校に届けてもらっていますが、今日のような炊き込みご飯やチャーハン、ピラフなどは、給食センターで作っています。使っているお米はちょっと特別なもので、「アルファ化米」というものです。これは、炊いたり蒸したりしたお米を、熱風で急速に乾燥させたものなので、お米を洗ったり水につけておく必要がなく、通常のお米より早く簡単に調理することができます。非常食としても活用されています。

とはいっても、作る量がとっても多いので、完成までには一苦労です。今日も、調理員さんが力いっぱい混ぜて、おいしく作っていただきました。