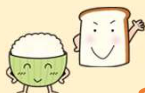


★ 給食ブログ ★



2023年11月9日(木)



きょうのこんだて



- 食パン
- 牛乳
- ハムカツ
- 添え野菜
- ミネストローネ
- ソース



< 給食ニュース >



今日の給食のメニューは、よく登場している定番メニューですが、給食センターでは子どもたちにとって食べやすくなるよう、さまざまな工夫をしています。ミネストローネは、トマトの酸味が強いと、苦手だなと感じる人が多いので、水を入れて煮る前に、缶詰のトマトを釜でじっくり加熱して、酸味を飛ばしています。添え野菜には、ほんのり香りがする程度にカレー粉をまぶしています。カレー粉は、風味を良くすることと、安全に食べてもらえるようにすることを目的に、オーブンで加熱してから野菜にまぶしています。調理員さんが手間暇かけて作ってくれています。