

突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ～

『ちからもいもいあったかスープ』 令和4年11月

はださむ
肌寒くなってきたこの時期にぴったりのスープです。具たくさんで、力もりもり出そうですね。



しよくざい したしより
食材の下処理をします。
はくざい
白菜をあらっているところです。



きかい
機械を使い、
だいこんを
切っています。



しよくざい かま
食材を釜に入れて、
ちようり
調理していきます。



あくをていねいに取りながら
しあげます。



☆☆☆ 完成 ☆☆☆



しまっかん
食缶に入れて
教室へおとどけます！



突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ～

『豚(とん)でけんちん汁』

令和4年11月

埼玉県の郷土料理でもある「けんちん汁」を、“翔んで埼玉”にちなんだ献立名で紹介してくれました。寒い季節にもぴったりですね。



食材の下処理をします。
にんじんの皮をむいて
いるところです。



機械を使い、
大根を
切っています。



あくをていねいに取りながら
仕上げます。



^{かま}
食材を釜でいため、
調理していきます。



★★★★ 完成 ★★★★★



しまっかん
食缶に入れて
教室へおとどけます！



突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ～

『牛カルビクッパ』

令和4年11月

11月は“彩の国ふるさと学校給食月間”ということもあり、埼玉県産の牛肉を使用しました。ごはんにかけていただきます。



食材の下処理をします。
長ねぎをあらって
いるところです。



お肉屋さんから
牛肉が
とどきました！



かま
食材を釜でいため、
調理していきます。



あくをていねいに取りながら
仕上げます。



☆☆☆ 完成 ☆☆☆



しょうかん
食缶に入れて
教室へおとどけます！



突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ

『たっぴいきのこの炊き込みご飯』 令和4年11月

今回は、しめじ、しいたけ、舞茸の3種類のきのこを使用しました。きのこの旨味がごはんに染み渡ります。



食材の下処理をします。
舞茸をほぐしているところです。



洗ったお米を
分けている
ところです。



炊けたごはん
と具を混ぜます。



具の煮汁を使って
ごはんを炊きます。



具の調理をしています。
しめじを入れている
ところです。

★★★★ 完成 ★★★★★



食缶に入れて
教室へお届けします！



突撃！わらびの学校給食 ～給食のメニュー作りにチャレンジ～

『武蔵野肉じるうどん』

令和4年11月

埼玉県のご当地グルメである「肉じるうどん」を紹介してくれました。埼玉県は、実は全国2位のうどん県です。埼玉県のうどん文化がもっと盛り上がりそうな、寒い季節にもぴったりの献立ですね。



食材の下処理をします。
長ねぎをあらって
いるところです。



機械を使い、
大根を
切っています。



あくをていねいに取りながら
仕上げしていきます。



食材をかま釜に入れ、
調理していきます。



しょうゆなどの調味料で
味つけをします。



☆☆☆ 完成 ☆☆☆



しょうゆかん食缶に入れて
教室へおとどけします！

