

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～

『鶏肉と小松菜のさいたまぜずし』 令和5年3月

みんなに好まれる鶏肉と卵の入ったまぜずしに、埼玉県で生産量の多い小松菜を入れたメニューでした。味も彩りもよく仕上がりました。



鶏肉が届きました。



食材の下処理をします。
人参の皮をむいています。



しょうゆ、砂糖、塩などで
味つけをします。



野菜を入れて、炒めます。
混ぜるのに、とても力が必要です。



食材を釜に入れて、
調理していきます。



バットに入れて
教室へお届けします！

★★★ 完成 ★★★



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～

『秋田のいものこじる』

令和5年3月

あきたけん きょうどりょうり ぐざい
秋田県の郷土料理で、さといも、きのこなどの具材がたっぷり入ったしる
あたた
ものです。からだが温まり、おなかもいっぱいになりそうですね。



しょくざい したしより
食材の下処理をします。
まいたけをほぐしています。



なが
長ねぎをあらって
いるところです。



みそ42kgはダマに
ならないよう、最初
さいしょ
にと溶いておきます。



あじ
味つけをし、よくまぜて
できあがりです。



かま ちょうり
大きな“釜”で、調理します。
さといもを入れているところです。



しょっかん
食缶に入れて
きょうしつ
教室へお届けします！

☆☆☆ 完成 ☆☆☆



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～

『あたたかけんちんうどん』

令和5年3月

さといも、だいこん、ごぼう、とうふ、こんにゃくなどの具材がたっぷり入ったうどんです。からだがあたたまり、おなかもいっぱいになりそうですね。



しょくざい したしより
食材の下処理をします。
にんじんの皮をむいています。



さといも51kgをあらっているところです。



あじ
味つけをし、よくまぜて
できあがりです。



あくをていねいに
とります。



やさしい
野菜をさいしょに
いため、かおりを
出します。



☆☆☆ 完成 ☆☆☆



しょっかん
食缶に入れて
きょうしつ
教室へお届けします！

