

給食室の様子

手作りの美味しい給食は6人の調理員さんで作っています。
手洗いや温度管理を徹底し、衛生面に十分配慮し調理しています。

☆グラタンやシチューのホワイトソースもルーから作ります☆



小麦粉とバターを炒めてルーを作ります。



牛乳とスキムミルクを加えてホワイトソースが出来ました。



具材を加えてオーブンで10分焼きます。



グラタンの完成！
小さな高野豆腐入りです。



【献立】
グラタン
中華サラダ
ミネストローネ
ブチダノン

手作りのホワイトソースはスキムミルクが入ることで、まろやかな優しい味になります。
具材にはマカロニ、玉ねぎ、鶏肉、高野豆腐が入っています。
高野豆腐はタンパク質、カルシウム、鉄分、ビタミン類など成長期の子どものに必要な栄養が豊富な食品です。

☆手作りハンバーグは人気メニューです☆



ハンバーグは一つ一つ丁寧に形を作ります。



ふっくらジューシーに焼き上がりました。



ソースとケチャップで作ったハンバーグソースをかけて完成。



【献立】
ハンバーグ
ゆで野菜（人参・ブロッコリー）
みそ汁
ヨーグルト

2月の栄養士講話では「給食ができるまで」の写真をしながら給食室の様子を紹介しました。子どもたちが大好きなカレーシチューが出来上がるまでのお話です。

給食ができるまで ～カレーシチュー編～

- ・八百屋さんやお肉屋さんがたくさんの野菜や肉を運んで来ます。
- ・調理員さんは野菜をきれいに洗うために3回洗浄し衛生面に気を付けています。
- ・野菜を切り、大きな鍋(回転釜)で肉と野菜を炒めます。♥心を込めて作ります♥
- ・水を加えてコトコト煮ます。最後にカレーの素を入れて煮込んだら完成です。



普段入ることのできない給食室の様子に園児たちは興味深く聞き入っていました。講話終了後の給食時には「このおかずはどうやって作るの?」と調理工程に興味を持つ子や「グリンピース苦手だけど調理員さんが一生懸命作ってくれたから食べたら美味しかったよ。」と苦手食材を克服できたなどの嬉しい声が聞かれました。