

9月28日(木)



今日の給食は ご飯 鶏肉の味噌焼き 小松菜のごま和え けんちん汁

牛乳です。

汁の中には ごぼう にんじん 大根 里芋 長ねぎや豆腐が入っています。

豚汁とけんちん汁は肉が入っているかないかだけでなく調理方法も違います。

けんちん汁は具材を油で炒めてから煮込みますが、豚汁は炒めません。

けんちん汁は醤油、豚汁は味噌で味を付けることがほとんどです。皆さんはどちらが好きですか。



今日の給食のけんちん汁に使う野菜は約30Kgあります。里芋だけでも90個以上あります