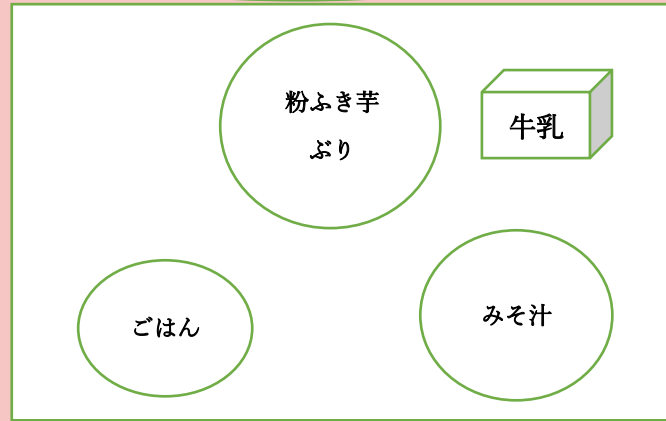


今日の給食は 手作りふりかけごはん ぶりの照り焼き 粉ふき芋 豆腐とナメコのみそ汁 牛乳です。

配膳のしかた



今日のごはんには手作りふりかけが付きます。ふりかけにはちりめんじゃことゆかり粉とごまが入っています。

今朝、調理さんが一生懸命に作りました。

(筈 小学校ホームページ<給食室から>にカラー写真で紹介しています)



釜にごま油を入れます



ちりめんじゃこを入れます



高温でよく炒めます



ちりめんじゃこの水分がなくなったらゴマを入れます



さらに炒めます



ゆかり粉を入れたら出来上がり