

○令和5年10月2日は新メニューの「串揚げ」です。

メニューは

ごはん、牛乳、凍り豆腐のみそ汁、手作り串揚げ・ソース、もやしとコーンのサラダです。

今日は、新メニューの「手作り串揚げ」に挑戦しました。

竹串にウィンナー・ズッキーニ・ちくわの順に刺して、ひとつひとつパン粉付けして油で揚げました。今日は中学校の給食がお休みでしたが、全部で460本作りました。新メニューということもあって、調理員さんたちはドキドキしたようですが、児童の皆さんの笑顔を想像しながら、一生懸命作ってくれました。学校からの連絡ノートには、食缶のふたを開けたとたん、新メニューに食いついていたそうで、「ちくわが外がサクサク・中がもちもち、ちくわとズッキーニが合っていておいしかった」と連絡ノートに書いてほしいと言ってきた児童がいるほど好評だったそうです。よろこんでもらえて、給食センターもがんばって作ってよかったなと思いました。



調理員さんたちが1本1本心を込めて460本作りました。



串に刺している様子



パン粉を付けている様子



揚げている様子