



おいしい給食のひみつ

毎月19日は、食育の日です。向東小学校では、毎月この日の給食時間に給食室の先生からの放送があります。今月も、給食室の先生から、おいしい給食を作るための工夫を紹介して頂きました。

毎日野菜の切り方や炒める順番を前日に相談して決めていること、魚の臭みをとるために八宝菜のいかにお酒をふったり、サラダのしらす干しを釜で炒ってから使用したりとたくさんのポイントがありました。また調味料を入れる順番は、「さ」さとう・「し」塩・「す」酢・「せ」しょうゆ・「そ」みその順番を守っておいしく仕上がるようにして下さっています。これからもおいしい給食をしっかりと食べて元気に過ごせるといいですね。



2/19(木)の給食



切り方・炒め方を工夫する



しらす干しを炒る



「さしすせそ」の順番で調味料を入れる



いかに酒をふる



おいしくなあれの愛情もたっぷりです

