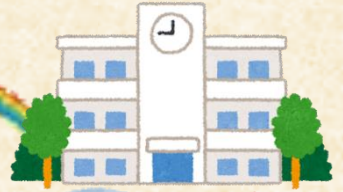


いちはまの 今を ととけ



せんせい が め ら

給食室では、おいしい給食を、心を込めて作っています。きょうは、「むぎごはん、サバのスタミナ焼き、ビーフン炒め、かきたま汁、オレンジ、牛乳」です。



大きなお鍋にたくさんの野菜を投入。大きな杓文字で大きくかき回します。





お魚が焼きあがりました。中心温度は75℃になっているかな？ピーフンもできてきましたよ。



栄養士の先生が味見をして、最後に調味料を少しずつ足します。味を調べ、ハイ出来上がり！ 食缶に入れて各クラスへ！ みんなたくさん食べてくれるといいな。



かきたま汁も、きちんと温度を計ります。
麦ごはんもおいしく炊けました！ほっかほっか！！

