

学校長よりあいさつ



猪瀬栄養士より「レシピの説明」を聞いてはじめます



チームワーク良く、楽しく作っています



使う物はワゴンに準備しておきました



2009. 3月11日 とても楽しかった調理講習会



といがらスープのといかたを説明しています



ごぼうはやさしくたたくと、やわらかくなってあまさもでておいしくなります。切ったあとはじっくり揚げます。



製めん所の村野さんに、にんじんうどんのゆでかたを説明してもらっています

<参加者の感想>

- とても楽しい調理実習でした。ごまだれはだれの中での生妻がぴったり！パンチビーンズは「目からうろこ」のおいしさ、お豆の良さを再発見！糖の道明寺蒸しのような給食を食べられる西郷っ子は賛賞！ブロッコリーがごまで引き立つとはびっくり！おはぎかんはボリュームもあってまさにおはぎでした。これからも楽しみにしています。
- にんじんうどん入り魚卵粉はだんごがプリプリしていておいしかったです。エビのすり身でさっそく挑戦したいです。
- 男の子2人なのでつい肉中心の食卓になっています。きょうのメニューはお肉を使っていないのにボリュームがあるので、中学生の息子にも味わわせてあげたいと思います。
- うちに帰ってから給食の話でまた盛り上がり、楽しく過ごせました。ブロッコリーは子どもに作ってもらう約束をしました。本当にありがとうございました。



- く当りつ(たしミビ)
- 新座ごぼうのごまだれどんぶり
にんじんうどん入り魚卵粉
(ゆいたんみゃん)
- パンチビーンズ
- 糖の道明寺蒸し
- ブロッコリーのおかが和え
- おはぎかん
- ★レシピを印刷しましたので、ほしい方はおもちください。