

大きなお鍋の中身は、、、

令和6年9月19日（木）

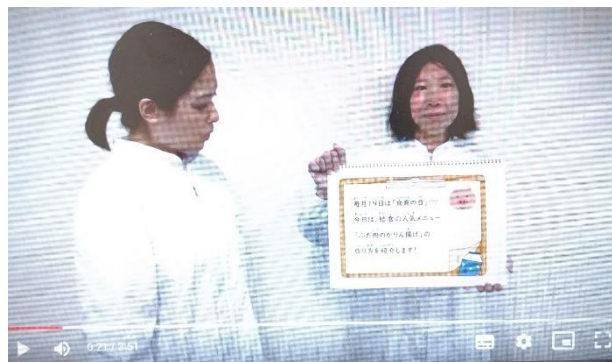
今日は9月19日！

19 = 「いく」 = 「育」 = 「食育」

そう**食育の日**です！

2ヶ月に一度、19日に給食センターから動画が届きます。
こどもたちに少しでも食に関する意識や知識を高めてもらいたいという気持ちを、動画で表現してくれています。

給食はもちろんですが、動画も心を込めて作成してくれました。
その動画のワンカットをご紹介します。



今日のメインメニューは、**豚肉かりん揚げ！！！！**

給食メニューの中でも、こどもランキングの最上位に位置するメニューです。

まずは、大きなお鍋に、大量の醤油と砂糖などを投入



大きなしゃもじでかき混ぜて、更にかき混ぜ、かき混ぜ、、、



よ〜く混ぜ終えたら、豚肉に下味をつけて、片栗粉をまぶします。



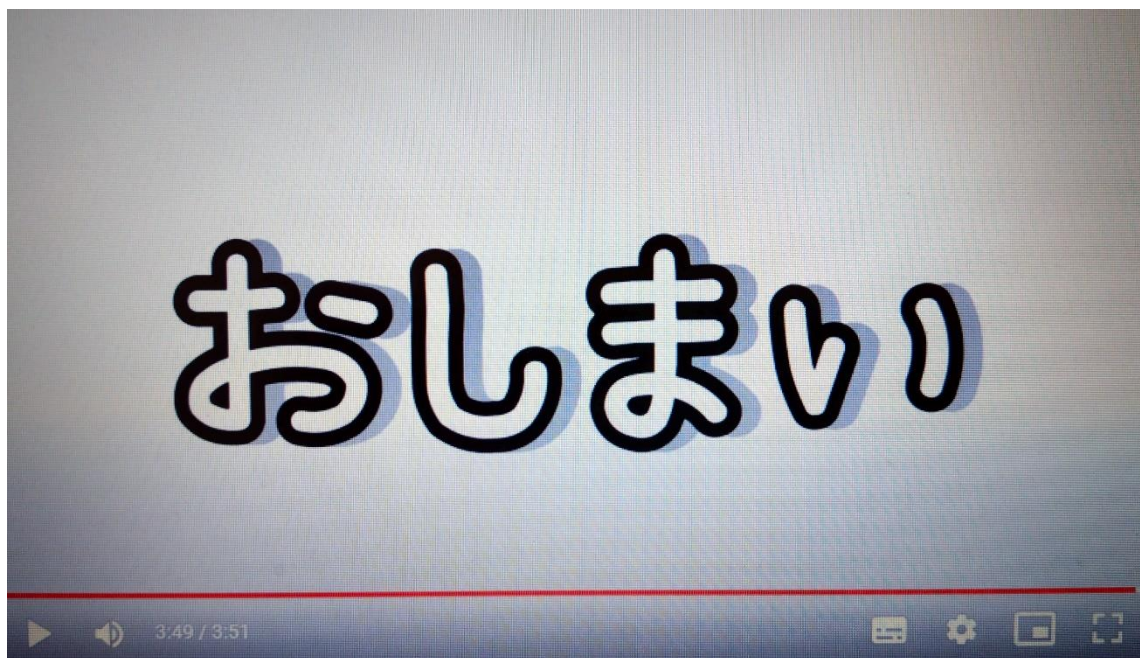
その後、まぶした豚肉を油で揚げます。



最後に、タレをよ〜く絡めると、**豚肉かりん揚げ**のできあがり！！！！



できあがった豚肉かりん揚げを、各学級分、手作業で取り分けて
本当の完成！！



こどもたちや先生方のために、毎日朝早くから美味しい給食を作
っていただいて、ありがとうございます。

約4000食の給食を、毎日、毎日、食の安全に気を配りな
がら、作っていただく作業は、本当に大変なことだと思います。

食べ物を「いただく」ことや、「感謝の気持ち」を忘れずに、これ
からも美味しく、いただきます。