

14⁺ 12⁺ 給食倍おめでとう

もくもくちゃん かじかじくん わくわくちゃん ぼくぼくくん

ようちえん給食

ご意見・ご感想をお待ちしております
 栄養士：菱沼、鈴木、高橋 お客様係：伊藤
 仙台市若林区鶴代町1-15
<http://www.youchien-kvushoku.jp>
 TEL 022-782-0821 FAX 022-782-0822

郷土料理紹介

豚カツに、八丁味噌をベースとした味噌ダレをかけたもの。

☆かんたん味噌ダレ☆

材料 各大さじ2
 赤みそ、砂糖、酒、みりん

小鍋に材料の全てを入れて混ぜる。とろ火で混ぜながら2~3分程煮詰めて出来上がり♪

愛知県 味噌カツ

12/12メニュー





旬の食材紹介 えのきだけ

夕食に食べると1日の疲れを取り、安眠をもたらす

神経の鎮静作用、便秘の解消。疲労回復に効果のあるビタミンB1の含有量は、きのこ類の中でもトップクラス。

☆ほうれん草とえのきのソテー☆
 ほうれん草は鉄分、ビタミンたっぷり！
 定番ほうれん草のソテーにえのきを加えるだけ。オリーブオイルと炒める事でほうれん草のえぐみを抑えられます。バターは仕上げに入れて風味付けにします。

12/10

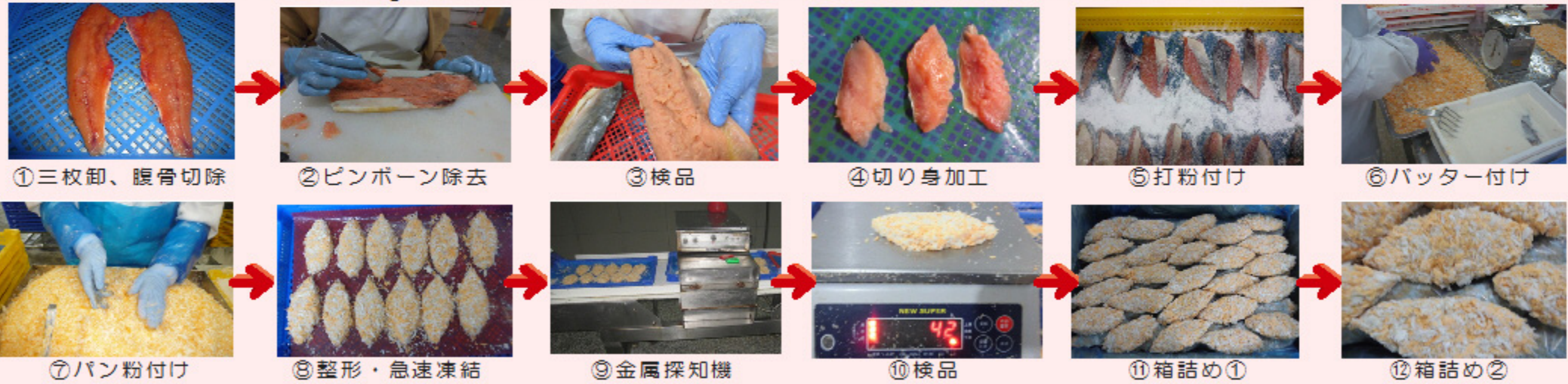
はじめまして!



安心して園児さんがもりもり食べてくれるようなおいしい給食作りに努めてまいります。どうぞ宜しくお願いします。
 管理栄養士 高橋陽子

サーモンフライ40g 製造工程

※手袋の色は、異物混入を発見しやすくするために青色なんだよ



- ①三枚卸、腹骨切除
- ②ピンボーン除去
- ③検品
- ④切り身加工
- ⑤打粉付け
- ⑥バター付け
- ⑦パン粉付け
- ⑧整形・急速凍結
- ⑨金属探知機
- ⑩検品
- ⑪箱詰め①
- ⑫箱詰め②
- ⑬荷姿①
- ⑭荷姿②

お魚には骨があるよ
 なるべく骨を取って調理しておりますがお気を付けてお召し上がりください。

例えばサーモンフライは、上の画像のような処理をしています。ひとつひとつ手作業の為、骨を完全除去することは難しいです。どうぞお気をつけてお召し上がりくださいませ。

ご父兄さまからのアンケートで、お魚を多く取り入れて欲しい、というご要望が多数あり、また、お魚が好きな園児さんも多く、お魚メニューは、とても喜ばれています！