

12月9日（火）

きょうは、“てりやきまん”についてのお話です。

“てりやきまん”は、給食室で鶏肉とりにくに甘辛い味付けあまからで煮付けにつて、小麦粉とベーキングパウダー、三温糖さんおんとうを合わせて生地きじを作って、一つ一つを手作りしています。きょうは、調理員さん6人と栄養士えいようしの先生の合計7人で840人分ぶんを作りました。ひとつひとつ手作りした分ぶんおいしく仕上しあががっていると思いますので、残さずにしっかり食べましょう。