

12月6日（火）

きょうは、3年ぶりの登場になる“てり焼きまん”についてのお話です。

きょう、^{ひさ}久しぶりの登場になる“てり焼きまん”は、給食室で^{とりにく}鶏肉を^{あまから}甘辛く^{につ}煮付けて、小麦粉とベーキングパウダー、^{さんおんとう}三温糖を合わせた^{きじ}生地を作り、その上に^{につ}煮付けた^{とりにく}鶏肉を乗せて、一つ一つを手作りしています。きょうは、調理員さん6人で、830人分を手作りしました。手作りの分おいしく^{しあ}仕上がっていると思いますので、ぜひ残さずに食べましょう。