

1 2 月 5 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}を甘辛^{あまから}いタレで煮付け^{に つ}、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^{き じ}って、その生地^{き じ}に煮付け^{に つ}た鶏肉^{とりにく}を入れ、一つ一つを手作りしています。きょうは、調理員さん6人で合計840人分^{ぶん}を手作りしました。手作りの分^{ぶん}、おいしく仕上^{し あ}がっていると思いますので、ぜひ残さずに食べましょう。