

12月17日（火）

きょうは、1年ぶりの登場になる“てり焼きまん”についてのお話
です。

きょう登場にする“てり焼きまん”は、給食室で鶏肉とりにくを甘辛あまからく煮付につ
けて、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た生地きじを作り、
その上に煮付につけた鶏肉とりにくを乗せて、一つ一つを手作りしています。きよ
うは、調理員さん6人で、850人分を手作りしました。手作りの分
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。