

給食ができるまで



★保育園の給食は安全性を確認された食材を当日納品し、自園で調理しています。
人気メニューの一つである「ビーンズカレーシチュー」をご紹介します。



① ジャがいも、玉ねぎ、人参は皮をむいて切ります。（幼児期のお子さんの口の大きさに合わせて食べやすいよう小さめに切ります。）



② 回転釜という大きな釜に、豚肉、人参、玉ねぎを炒めます。ひたひたの水を加え、じゃが芋と水煮大豆も加えて柔らかくなるまで煮込みます。



③ シチュー用のルーを加え、カレー粉と調味料（しょうゆ、中濃ソース、トマトケチャップ）を加えます。最後に水溶きしたスキムミルクを加えます。



今日の給食

④ お碗に盛り付けて提供します。

★この日の給食はパン、ビーンズカレーシチュー、レバーのマーマレード煮、花野菜のゴママヨ和え、みかんです。