

手づくり給食の様子

だしやスープは天然素材から

和風だしは昆布やかつお節から煮出します。



スープも豚骨から煮出します

ホワイトルーやブラウンルーも全て手づくり



1時間以上炒め続けます。大変ですががんばっています！

食中毒の心配が少なくなる冬場（11～3月）は、できる限り手づくりを行ないます。ハンバーグ・メンチカツ・コロッケ・ミートボール・ぎょうざ・しゅうまい・ワンタンなど

11月～3月は、手づくり期間です



コロッケを作っている様子

ぎょうざを作っている様子



ゼリーも手づくりです



進級祝いや卒業祝いで作ります。国産果実100%のジュースと寒天を使った、無添加ゼリーです。

手作りチーズケーキ

卒業する児童生徒をお祝いするために
つくる「手作りチーズケーキ」です。

