

# 給食室からのお手紙

- ・こまつなのごまあえ
- ・カレーふうみツナコロッケ

ごましお  
ごはん

あんかけじる



## 給食室の手作りコロッケ

実はコロッケは給食で作るのが大変なメニューの一つです。コロッケが出来上がるまでにはたくさんの工程があります。じゃがいもを蒸して潰した後、炒めた具材と混ぜてから、形を整え、パン粉の衣をつけて油で揚げます。給食では全校530個分を作るので、約**200個**のじゃがいもを使います。調理員さんに感謝の込めながらいただきます。