

きゅうしょくしつ 給食室からのお手紙

れいとう
みかん

ハムとキャベツの
いためもの

てづくり
コーンチーズパン

かぼちやの
クリームチャウダー

れいとうミカンは
ひとふさずつ
バラバラにすると
とけやすいよ!

おいしく
な~れ!



きゅうしょくしつ てづく 給食室手作りのパン

いちのえしょう げつ かい てづく
一之江小では1カ月に1回ほどパンを手
作りしています。あさ こむぎこ きん
朝から小麦粉にイースト菌
を入れて、よく捏ねて生地を作ります。捏ね
るときにちょうりいん
調理員さんが「おいしくな~れ」と
あいじょう こ きょう こむぎこ
愛情を込めています。今日は小麦粉を**2**
5kgつかい、**540**個のパンを作りました。
ふわふわに仕上がるように、**2**回発酵さ
せています。や 焼きたてパンのよい香りも楽
しんでください。