安全で美味しい葛飾の給食

手作り中心の給食の紹介

～給食では「手作り」が基本!～

美味しさの土台

多くの食材を手切りで!

給食では、たくさんの食材を手作業で切っています。



機械ではなく、手作業にすることで、
よいことがたくさんあります!

①食材の異変や異物に気が付ける。
②食材の形に合わせて切ることができ、廃棄量を減らせる。
③子供たちの様子で大きさを考えられる。

だしやスープをとっています!

給食では、和食献立に使う「だし」をかつお節からとっています。同じように、中華風や洋風献立に使う「スープ」も鶏ガラからとっています。市販のものに比べて塩分の少ない料理を作ることができます。

手作りのだしやスープは、健康でおいしい給食を作る土台になります!



こんなメニューも手作り!

調理パン

パン工場から届いたパンを使い、作ります。

①ソースを作ります。
②パンにぬり、チーズをのせていきます。
③オーブンで焼いて、できあがり!



調理している様子

春巻き

①具材を炒めて作ります。
②春巻きの皮に一人分の具材をのせていき、包みます。
③包んだものを油で揚げて、できあがり!



調理している様子

ケーキ

①具材を混ぜ合わせます。
②ふるった小麦粉・ベーキングパウダーを入れて、生地を作ります。
③生地をカップに流し込み、オーブンで焼き、できあがり!



調理している様子