

手作り給食の内容

手作り給食の具体例

- ・野菜は生鮮野菜を中心に使用する。
- ・素材のうまみを活かすため、けずりぶし、昆布、煮干しからとる。
- ・から揚げ等揚げ物の一部については、下味や衣をつけた上で調理する。
- ・焼き物の一部については、下味をつけた上で調理する。

(具体的な献立名)

○揚げ物

かき揚げ、から揚げ、レバーの南蛮漬け、鶏肉の昆布茶揚げ（かたくり粉）、
コロケ、メンチ、揚げパン（ミニ）

*揚げパンについては、フライヤーで揚げることを想定している。

○焼き物

鶏肉のバジル焼き、鶏肉の照焼、ハンバーグ

○手作りソース

○○のソースかけ