

手作り給食「ミートローフ」について

2月9日(金)

中学校給食センターでは、約3,200人分の給食を作っています。

現代では、加工食品技術の進歩により、おいしくて便利な加工食品もたくさんありますが、給食センターでは、できるだけ手作りするようにしています。大村市の給食でしか食べることのできない味です。

★今日の給食「豆腐入りミートローフ」

★「いりことごぼうのかき揚げ」

★「魚のチーズマヨネーズ焼き」

★「鶏のから揚げ」 ★「彩り野菜の卵焼き」



など、一つ一つ手作りしています。ミートローフは、肉と豆腐、調味料を大きなボールで混ぜるのが大変です。

手作り給食だと・・・



★ミートローフは肉だけでなく豆腐を入れて、よりヘルシーに作る事ができる。

★より多くの新鮮な地場産物を使うことができる。

★調味料の調整をして、おいしく、塩分もひかえめに作る事ができる。

★作りたてを食べることができる。

調理員さんが、手作りで「豆腐入りミートローフ」をがんばって作ってくださっている様子を動画にしましたので、ご視聴ください。

★献立紹介動画を作成しました。9日に視聴してください。★

Googleドライブ → 共有ドライブ → 大村市内共有ファイル →
2000 中学校 → 2012 特活 「手作り給食ミートローフについて」



2月9日(金)の給食時間等に各クラスでご視聴ください。1分程度です。