

6月12日、給食に「すいとん」を提供しました。
給食調理員さんがスプーンを使ってすいとんを作りました。給食室での調理作業の様子をお届けします。



すいとん



かつお節で
だしをとります。



お肉と野菜を
入れて煮込みます。



米粉と小麦粉と水
を混ぜ合わせて
すいとんを作ります。



スプーンを使って
すいとんを1つずつ
釜にいれていきます。



さらに煮込んで
完成です。