

令和4年11月21日（月） 本日の給食

今日の献立

ゆかりごはん 牛乳
手作りシュウマイ
ばんさんすう
鶏肉と大根のスープ



本校のシュウマイは豚ひき肉、おろししょうが、玉ねぎ、しょうゆ、砂糖、ごま油、こしょう、片栗粉を混ぜて作ります。砂糖を入れることで、砂糖の保水効果（水分を保持する性質）により、肉のパサつきを防止することができます。

味付けがしっかりとついているので、醤油をつけなくてもおいしく食べることができます。

また、手作りにすることで市販よりも大きく食べ応えがあり、食物アレルギーのある児童生徒にも対応できるため、みんなと同じ給食を安心して食べることができます。

今回は、給食室でのシュウマイ作りの様子も紹介します。

ひき肉と調味料を合わせ、よくこねます。調理師さんが一つ一つタネを丸めて、丁寧に皮で包んでいきます。今日は、270個分作りました。皮に包まれたシュウマイを15分ほど蒸したら完成です。

