



R6.4 みなまたしがっこうきゅうしよく 水俣市学校給食センター
ぶんせき ひらいし たかぎ もんい 文責 平石・高木・本井

からあげができるまでを

み
見てみよう！

みなさんこんにちは！しんがっき はじ 新学期が始まり、あた 新しい学校生活には慣れてきたところでしょうか？がつ きゅうしよく 4月から給食もスタートし、みなまたしがっこうきゅうしよく 水俣市学校給食センターでは、みなさんへ美味い給食を届けるために、おい きゅうしよく とど 毎日給食づくりを頑張っています。まいにちきゅうしよく 今回の給食だよりでは、給食の献立の中でも大人気！こんかい きゅうしよく からあげができるまでの工程をみなさんにお伝えしたいと思います！



まず、朝からお肉屋さんがお肉を持ってきてくださいます！



つぎ、お肉に下味をつけます。



かたくりこ片栗粉を付けたら、油で一つ一つあげます。



したあじ下味をつけたら、かたくり粉に付けます。



あげたものを各学級に分けて食缶に入れます。



かんせい
完成！

