



R7.10月

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 もとい
文責 平石・本井

ほ とうじょう 干したけのこが登場しました!



10月8日(水)の給食に干したけのこが登場しました。今年はずごはんの具として干したけのこを
提供しました。水俣産を使用しています。地産地消で
すね!



ひと ひと
一つ一つ
ていねいに
あら
洗います。



ほ 干したけのこを水につ
もど
けて戻します。



こんだて あ
献立に合わせて
カットします。



かま じかんいじょう
釜で1時間以上
に
ぐらぐら煮ます。



ほか ぐざい いっしょ
他の具材と一緒に
いた
に炒めます。



かんせい
完成!

