

河内長野市 学校給食 大阪産ふきの水煮登場

◎5/26(水)献立 ごはん・牛乳・じゃがいものみそしる・ぶたにくのしょうがやき・てづくりふりかけ・
こうやどうふとふきのたまごとじ



「こうやどうふとふきのたまごとじ」のふき

河内長野市ではふきを調理するとき、1本ずつ手で皮をむいて、すじをとってから調理しています。河内長野市の給食センターでは朝早くから調理員さんたちが児童の為に、作業をしてくださっています。掲示板でふきの処理方法を学び、調理員さんたちに感謝の気持ちを伝え、給食を頂きましょう。



【ふきのすじと皮をとっている作業風景】



【給食の出来上がり】



【中学校の】

大阪産のふきも高野豆腐もふんだん使われている迫力満点の給食でした。