

1月13日、給食に「白菜と肉団子のスープ」を提供しました。

15kgの豚ひき肉に玉ねぎを入れて作る調理員さん手作り肉団子です。給食室での様子をお届けします。



白菜と肉団子のスープ



豚ひき肉に塩・醤油・こしょうで味をつけて、玉葱・根生姜片栗粉を入れて混ぜます。



こねた豚肉を一つ一つ丸めて肉団子をつくります。



人参・玉葱・白菜・春雨を鶏ガラスープで煮て、肉団子を入れてさらに煮込み完成です！