

1月16日に上尾市平方にある「ナガホリ農園」さんの小松菜パウダーを使ったすいとんを給食で提供しました。給食の調理作業の様子をお届けします。



## アツピーすいとん



かつお節だしパックでだしをとります。



肉と野菜を入れて煮込みます。



すいとんの種をつくります。



調理員さんがスプーンですくって入れます。煮込んで完成です。