

ドレッシングを
まぜましょう。

飯椀

コーンサラダ

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

ジャムサンド (手作りりんごジャム&クリームチーズ)

深皿

ポークビーンズ

～手作りにこだわる理由～



今日は、給食室でりんごをカットし、砂糖で煮詰めて、手作りのジャムを作りました。それを、クリームチーズと一緒にパンにぬることで、甘みと酸味がマッチしたジャムサンドの完成です。

給食はいつも“手作り”にこだわっていますが、手作りにには、調味料を摂りすぎないように調整でき、よけいな添加物が入らないという良さがあります。そして、作り手の真心も込めることができます。

ちなみに、サラダのドレッシングやポークビーンズのルーも、いつも通り手作りされています。

給食室の様子



〔りんごジャム〕手作りのよさを生かし、あえてりんごの存在感を残すようにして砂糖で煮詰めました。