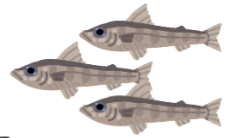




学校給食メニュー



門川町学校給食センター

1月30日のメニュー

麦ごはん、めひかりのいそべ揚げ、
添え野菜、のっぺい汁、牛乳



当日の放送（一口メモ）

給食センターでは、約1500食の給食を18名の調理員さんが作っています。大きい鍋が6台あり、他にも千切りや輪切りにする機械、和え物用の野菜を冷やす機械、お米を洗う洗米機やご飯を炊く炊飯機など、たくさんの機械や道具があります。これらの道具を上手に使い、給食時間に間に合うように作ります。調理員さんは、毎日、安全・安心、おいしさに気をつけて給食を作ってくださっています。感謝の心でいただきましょう。めひかりはお隣の延岡市でよく捕れる魚です。今日は「フライヤー」という機械を使っていそべ揚げにしています。お味はいかがですか？

