

平成 27 年度

○シェフ給食

12月9日(水)シェフ給食を実施しました。



ちらし寿司
牛乳
湯葉とパン粉豚バラ巻き揚げ
ケチャップソース
魚介団子と小松菜椀

市内産の精白米と小松菜を
使った献立です。

パレスホテル大宮の和食料理長 鍋木シェフに考えていただいた献立です。
当日は、副料理長の永堀シェフ・柳原シェフにお越しいただき、調理指導をしていただきました。



鮮やかな包丁さばきを
みせていただきました。

テレビ放送による朝会では、
給食委員の児童がシェフを紹介し、献立の説明をしました。



豚バラ巻き揚げの衣付けについて
アドバイスしてくださいました。





料理の味付けや仕上がりをチェックしています。



出来上がりました！





配膳の様子を見学していただきました。
白い帽子に興味津々の子供たち…

教室で一緒に給食を食べていただきました。
吸い物の隠し味は、清酒と教えてください、みんなびっくり！



給食委員の児童が代表して、お礼の言葉を伝えました。

【児童の感想】

- ・和食の料理店に行ったことがなかったので、学校で食べられて嬉しかったです。
- ・ちらし寿司は、ごはんと具材の味のバランスがすごくよかったです。
- ・湯葉とパン粉豚バラ巻き揚げケチャップソースは、ケチャップの酸味がきいていて、おいしかったです。
- ・豚バラ肉で里芋と長ねぎの2つのおいしさを楽しみ、「こっちがねぎかな？」などとおもしろく、おいしく食べられました。
- ・魚介団子と小松菜椀は、隠し味に日本酒を使っていてびっくりしました。すごくお魚のだしが出ていてとってもおいしかったです。
- ・野菜が苦手だけど、おいしく食べられました。