

手作り給食の内容

手作り給食の具体例

- ・天ぷらや、からあげ等の揚げ物の一部については、下味や衣をつけた上で調理する。
- ・焼き物の一部については、下味をつけたうえで調理する。

(具体的な献立名)

○揚げ物

カリフラワーの天ぷら、小エビの唐揚げ、ハタハタの唐揚げ、竜田揚げ、豚肉の南蛮漬け など

○焼き物

サワラの香味焼、鶏肉の照り焼き、アジのつけ焼き など