

給食室の様子

今日は入学・進級のお祝い献立です。ちらし寿司は桜の花びらのにんじんと黄色の炒り卵、緑の絹さやで春らしく、華やかに仕上げました。



すし酢を作ります。



絹さやは色よく茹でます。



にんじんは桜の花びらに型抜き、食べやすいように砂糖で煮ます。



具、炒り卵を作ります。

炊き上がったごはんにしし酢を混ぜ、具を混ぜます。

炒り卵、絹さや、人数分の花びらにんじんを散らして出来上がり。



教室でのりをかけて

完成