

給食室の様子

給食で使うスープは鶏ガラからとっています。今日のしょうゆラーメンも時間をかけてとったスープで作りました。

スープをとります。

鶏ガラを熱湯にさっと通し臭みを取ってから隣の釜に移して煮ていきます。途中でにんじんの皮やきゃべつなどのくず野菜を加えてこまめにアクを取りながら弱火でじっくり鶏と野菜からおいしいエキスが溶け出したスープをとっていきます。 スープがとれるまで3~4時間



釜に少なめのスープを入れ、豚肉をほぐしながら煮ます。

アクを取り、残りのスープを加えます。

にんじん・もやし・きゃべつ・ねぎの順に加えます。

わかめ・なるとを加えます。

調味して出来上がり。

スープに麺を入れて
「いただきます」

