

う、うす皮が…。

十和田バラ焼き給食の日

H27.9.9



9月9日バラ焼きの日ということで、十和田市から地元の豚肉ガーリックポークと玉葱の提供がありました。今回は、子どもたちとクッキングができなかったので、せめてもとと思い、玉葱の皮むきをお願いしました。上手に3~4個むける子もいれば、1個に悪戦苦闘する子もいて…。

子どもたちがむいてくれた玉葱が給食室に運ばれて、調理開始です。バラ焼きといってもそこは保育園、たくさんの野菜を入れて片栗粉でとじて、ご飯にかけてうま味もおいしさも全部いただきました(*^_^*)



バラ焼きのたれ

ほく、3こめ~

えっ、ほくまだ1こ(；)



ガーリックポーク



たまねぎ



人参・椎茸・糸コン



白菜

緑と太陽の保育園野菜たっぷりオリジナル
バラ焼き丼の完成



うまいっ!



肉のうま味と玉葱の甘さ、野菜の水分とバラ焼きのたれのみで、味つけをしました。オリジナル丼めしあがれ~(^◇^)



おいし~ね!!



いただきます~す!!



緑と太陽の保育園