

船橋の学校給食



船橋市「学校給食調理の基本」

- 1 食べる児童・生徒の立場にたって愛情を込めた料理をつくります。
- 2 調理は手作りを基本にしています。
- 3 安全な食品を使い、衛生的な調理を行います。
- 4 適温給食を心がけます。



素材から作る手作りの給食



小麦粉とバターを炒めて、カレー やシチューのルウを作ります。



たまねぎ、にんじん、セロリなどの香味野菜を煮て、ブイヨンをとります。



昆布やかつお節、煮干しなどを使い、料理に合わせてだしをとります。



船橋市のホームページで

家庭でも手軽に作れる学校給食レシピを公開中!!

アクセスはこちらから→

