

♪田奈高校で朝食を♪

手作りメニュー特集

～朝食提供事業（公益社団法人緑法人会・神奈川県教育委員会）～

今回は、最近始めた手作りメニューの一部を紹介します。手作りと言っても、基本的には温めたり焼いたりするだけです。温かい朝食はみんなに喜ばれています。緑法人会市川事務局長は、食品衛生責任者として、保健所の講習もきちんと受けているのでご安心ください。



特製の卵焼きは、おネギなどの薬味、隠し味を入れて心を込めて作っています。おいしいよ！



冬になるとさらに美味しくなるシューマイ・肉まん。3段タイプの蒸し器で作っています。



左からぎょうぎスープ・とん汁・ミネストローネ 栄養たっぷりの温かいスープも好評です。



卵と野菜のホットサンド、ハンバーグ、そして温かいご飯（しば漬け付） ご飯は校長室で炊いています