

山元小学校の独自メニュー給食紹介

大好評！ピザトースト ~給食室は大いそがし

11/30(土)山元小学校独自献立の給食に『ピザトースト』を提供しました。
ピザトーストは山元小学校でも初めての献立なので、試作を重ねて当日を迎えました。
まぐろフレーク、たまねぎ、にんじん、トマトケチャップなどが入っている「イタリアンペースト」を作り、食パンにのせて焼きます。

① 鉄板にクッキングシートを敷き、食パンを並べていきます。



全校で
約350人分!
大量です



② 広げた食パンの上にイタリアンペーストをのせて、スプーンで一枚ずつ広げていきます。



おいしくするコツは、食パンの端までイタリアンペーストを広げることです!

③ イタリアンペーストを広げた上にチーズをのせます。一枚ずつ手作業でチーズをのせていきます。





- ④ コンベクションオーブンで、チーズがとけて焦げ目がつくまで焼きます。焼きあがったら、クラスごとにパン缶に入れて出来上がりです。

たくさんの調理員さんの協力で、おいしそうに出来上がりました



ピザトースト 牛乳 野菜スープ みかん



はじめてのピザトーストの提供で、給食室は大忙しでしたが、子どもたちはとても喜んでくれていました。

残食もほとんどなく、子どもたちからは『また食べたい!』という声が多かったです。

栄養満点のピザトーストは、朝食の献立にも良いのでおすすめです。