

# 給食室の様子

奥武蔵給食共同調理場では小学校・中学校合わせて160食の給食を作っています。飯能市の中では食数が少なく、手作りメニューを作ることができます。今日のメンチカツも給食室で手作りしました。

ひき肉をよくこねてから調味料、みじん切りの玉ねぎ、大豆、卵、牛乳、パン粉を混ぜ合わせ、肉だねを作ります。



肉だねの形を整え、小麦粉・卵を水で溶いたバター液、パン粉の順に衣をつけます。



冷蔵庫で一度休ませます。

油で揚げます。

ソースをかけて出来上がり。

中心部の温度が85℃以上になっていることを確認。



パンにメンチカツ・

キャベツを挟んで

完成

