

# 5/17 (金) とくもち 徳持しょうゆラーメン

きょう こんだて  
今日の献立

徳持しょうゆラーメン、ビーンズポテト、ニューサマーオレンジ、牛乳

とくもち  
徳持しょうゆラーメンについて

静岡県産の柑橘です。見た目はすっぱそうですが、そこまですっぱくありません。一口チャレンジしてみてください。

ラーメンのスープは鶏ガラ、野菜、昆布、かつお節でとっています。

そしてチャーシューも手作りです！焼き目をつけた豚肉を調味料で40分煮ます。

冷まして味をしみこませ、およそ700人分に切り分けていきます。



チャーシューは全校分で39キロ！

ていねいにたこ糸を外して・・・

切り分けは2人がかり。やわらかいので、切るのがとてもむずかしいです。



ラーメンスープは野菜たっぷり！チャーシューの切れ端や、うまみので出た調味料も使いました。

麺にチャーシューをのせ、スープをかけて配ってください。



チャーシュー作りは大変ですが、みなさんに喜んでもらえるようにがんばりました。おいしく食べてもらえますように！