

# 給食だより Vol.6 学校給食人気メニュー 田川ホルモン鍋の調理風景を紹介します！

田川ホルモン鍋は、タレで下味をつけたホルモンと、玉ねぎ、キャベツ、もやし、ニラなどたっぷりの野菜を炒め煮するご当地グルメです。給食でも大人気の献立で、ニンニクの風味豊かなホルモンとご飯の相性は抜群です。人気献立の調理風景を田川西中学校でのぞいてみましょう。

① 玉ねぎ、ホルモンにタレを入れて軽く炒める。



② 豆腐、トック(韓国餅)、もやしを入れる。



③ さらにキャベツを入れて、炒める。



⑥ 各教室でお皿に盛って完成！



⑤ 各教室用の食缶に、配缶する。



④ しっかり炒めて、仕上げにニラも加える。

