

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（すすき野保育園）

項目	質問	回答
仕様書2 対象及び食数	年齢ごとの食数をご教示願います。 また、土曜日の食数もご教示願います。	別添1のとおり (乳児（0～2歳児）、幼児（3～5歳児）のみで集計しています。)
仕様書2 対象及び食数	午後おやつの既製品と手作りの頻度をご教示願います。	既製品は週2～3回、手作りは週3～4回程度です。
仕様書3 食事内容 (1) 献立内容	献立表をいただけますでしょうか。（おやつ、補食も含む）	別添2のとおり 延長保育補食は各園で市販の菓子と飲み物等を提供しています。
仕様書3 食事内容 (1) 献立内容	補食は、作り置きをしているでしょうか。	手作りの補食は無し。 18時30分に市販品の菓子やパンなどを提供している。
仕様書3 食事内容 (2) 個別対応	離乳食の食数、アレルギーの食数と内容（食材）、宗教食の食数と内容（食材）をご教示願います。	・離乳食 7食 ・アレルギー食 3食（乳・バナナ・魚卵） ・宗教食 なし
仕様書7 業務内容 (1) 給食単価	給食単価は税抜き・税込みどちらでしょうか。	給食単価の目安は税込みです。
仕様書7 業務内容 (2) 配膳	配膳時間をご教示願います。 また、下膳時間、下膳方法についてもご教示願います。	【配膳・下膳時間】 (昼食) 0歳 配膳10:50、1歳 配膳10:55、 2歳 配膳11:00、3歳 配膳11:10、 4歳 配膳11:15、5歳 配膳11:20、 最終下膳 ~12:30 ※アレルギー食の提供がある場合は、それぞれの配膳時間の一番最初に配膳を行う。 (午後おやつ) 配膳 14:50～15:00 下膳最終 ~15:30 ※アレルギー食の提供がある場合は、一番最初に配膳を行う。 【下膳方法】 ・乳児クラス：保育士が、ワゴンで調理室の配膳台まで食器を運搬する。 ・幼児クラス：保育士が、小荷物昇降機にて食器を運搬する。
仕様書8 業務の実施 (1) 業務従事者	現在の厨房配置人員・勤務時間をご教示願います。	・正規職員 2名 週5日 8:30～17:15 ・会計年度任用職員（非常勤職員） 1名 週5日 8:30～16:00 1名 週2日 8:30～17:00 1名 週3日 8:30～17:00 計5名
別表2 経費分担	駐車場・駐輪場は使用できますでしょうか。 使用させていただく場合、費用はいくらかかりますでしょうか。	従業員用の駐車スペースや自転車置き場はありません。従業員の通勤は、公共交通機関を利用するか、車等を使用する場合は外部に駐車場を借りてください。
その他	厨房図面、厨房機器一覧をいただけますでしょうか。	厨房図面は、別添3のとおり 厨房機器一覧は仕様書様式（様式7、9）のとおり

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（すすき野保育園）

項 目	質 問	回 答
	土曜日の調理食数をご教示下さい。	別添1のとおり
	厨房図面のご提示をお願い致します。	別添3のとおり
	現在の配置人員について、人数、勤務時間、勤務日数をそれぞれご教示下さい。	<ul style="list-style-type: none">・正規職員 2名 週5日 8:30~17:15・会計年度任用職員（非常勤職員） 1名 週5日 8:30~16:00 1名 週2日 8:30~17:00 1名 週3日 8:30~17:00 <p>計5名</p>

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（すすき野保育園）

項 目	質 問	回 答
仕様書11報告 様式一覧	様式2①②の調理業務完了届について、提出先が保育所様とご指定されていますが、現行同様に請求書と同封の上、担当部署へ直接郵送でもよろしいでしょうか。	調理業務完了届につきましては、園長あてにご提出をお願いします。提出は郵送でも差支えありません。
同上	様式9の調理用器具・食器一覧表の提出先は該当保育所様へ一部ご提出でよろしいでしょうか。	調理用器具・食器一覧表は園長あてにご提出をお願いします。

★令和元年度1日当たりの平均給食数

(平成31年4月～令和2年3月)

	平日			土曜日	
	乳児	幼児	延長	乳児	幼児
しろばら	19.55	45.56	0.89	4.47	11.43
釜利谷	15.69	44.53	0.46	0.95	5.14
すすき野	35.54	54.87	2.09	6.34	10.42
大熊	49.28	71.51	12.15	6.60	8.29

令和2年12月給食だより

横浜市立保育園（乳児）



今年のカレンダーもあと1枚になり、北風の寒さも一段と増してきたように感じます。これからこの時期は、温かい料理が何となくうれしく「ホッ」とします。煮物や鍋物等を食べ、身も心も温めて元気に新年をむかえましょう。



日	曜	午前おやつ 主食	昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
1	火	クッキー お茶 ご飯	魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ みかん	黒砂糖入り 牛乳 蒸しパン	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じやがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン・みかん
2	水	煮干し 牛乳 ご飯	鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁 柿	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな・柿
3	木	せんべい 牛乳 ご飯	ポークカレー 大根サラダ りんご	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じやがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッカー・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶
4	金	クラッカー 牛乳 ご飯	豆腐の野菜あんかけ 味噌汁 みかん	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ（乾） 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿・みかん
5	土	せんべい 牛乳 ご飯	豚皿 味噌汁 りんご	パン お茶	豚肉 味噌 牛乳	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉 りんご
7	月	クラッcker 牛乳 ご飯	鶏肉と大根の煮込み 味噌汁 柿	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん・柿
8	火	チーズ お茶 ご飯	かき卵うどん 切り干し大根の煮付け みかん	じやがまる 牛乳	卵・チーズ しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じやがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり・みかん
9	水	せんべい 牛乳 ご飯	魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁 りんご	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン・りんご
10	木	クッキー 牛乳 バターロール	タンドリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ 柿	カラフルごはん お茶	鶏肉 ブレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ・牛乳	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ・ピーマン ブロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・柿
11	金	クラッcker 牛乳 ご飯	豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁 みかん	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご・みかん
12	土	クッキー 牛乳 ご飯	鶏肉入り五目煮豆 味噌汁 柿	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌 牛乳	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ（乾）・玉葱 しめじ・青菜・柿
14	月	クラッcker 牛乳 ご飯	ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁 りんご	ドーナツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱 りんご
15	火	クッキー お茶 ご飯	魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ みかん	黒砂糖入り 牛乳 蒸しパン	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じやがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン・みかん
16	水	煮干し 牛乳 ご飯	鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁 柿	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな・柿
17	木	せんべい 牛乳 ご飯	ポークカレー 大根サラダ りんご	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じやがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッcker・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶
18	金	クラッcker 牛乳 ご飯	豆腐の野菜あんかけ 味噌汁 みかん	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ（乾） 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿・みかん
19	土	せんべい 牛乳 ご飯	豚皿 味噌汁 りんご	パン お茶	豚肉 味噌 牛乳	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉 りんご



令和2年12月給食だより

横浜市立保育園（乳児）



日	曜	午前おやつ 主食	昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
21	月	クラッカー 牛乳 ご飯	鶏肉と大根の煮込み 味噌汁 柿	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん・柿
22	火	チーズ お茶 ご飯	かき卵うどん 切り干し大根の煮付け みかん	じやがまる 牛乳	卵・チーズ しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じやがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり・みかん
23	水	せんべい 牛乳 ご飯	魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁 りんご	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン・りんご
24	木	クッキー 牛乳 バターロール	タンドリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ 柿	カラフルごはん お茶	鶏肉 ブレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ・牛乳	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ・ピーマン プロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・柿
25	金	クラッcker 牛乳 ご飯	豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁 みかん	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご・みかん
26	土	クッキー 牛乳 ご飯	鶏肉入り五目煮豆 味噌汁 柿	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌 牛乳	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ(乾)・玉葱 しめじ・青菜・柿
28	月	クラッcker 牛乳 ご飯	ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁 りんご	ドーナツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱 りんご
		午後おやつ		スペゲティ ナポリタン お茶	ベーコン 粉チーズ	スペゲティ 油	玉葱 ピーマン

※ 野菜は安全を考慮し、加熱処理をしております。

※ 献立は都合により、変更することがあります。

☆今月の平均栄養給与量☆

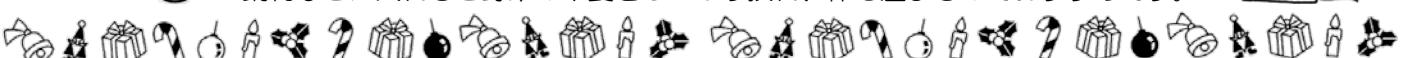
	エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μ g	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩 g
月～金曜日	550	22.2	17.3	299	1.8	220	0.41	0.46	36	1.6
土曜日	487	18.7	12.2	183	1.8	155	0.40	0.32	23	1.7

よこはまで作られる農産物



12月が旬の野菜には、かぶ、大根、白菜、人参、ねぎなどがあります。

冬の野菜は寒さにさらされて、他の季節よりも甘みが増しておいしくなります。鍋物などに入れると野菜の栄養をしっかりと摂れ、体も温まるのでおすすめです。



風邪に負けない食生活

12月は「師走」と言います。寒くなり、空気が乾燥する季節になりました。疲れていたり、生活リズムや食生活が乱れたりすると風邪をひきやすくなります。栄養と休養を十分にとりましょう。

《積極的に摂りたい栄養素》

たんぱく質…豆腐・肉・魚・卵など
免疫力を保ち、下がった時は回復します。

ビタミンA…ほうれん草・人参・南瓜など
ウィルスの侵入を防ぎます。

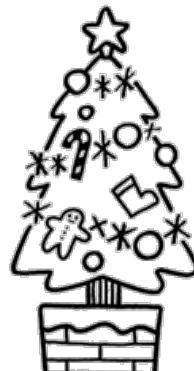
ビタミンC…みかん・いちご・プロッコリーなど
抵抗力を高めウィルスを退治します。

～メニュー紹介～ 【タンドリーチキン】

～大人2人、子ども3人分～
鶏もも肉（皮なし）240g
玉葱15g ピーマン10g
赤パプリカ5g
すりおろし生姜 少々
すりおろしにんにく 少々
プレーンヨーグルト20g
塩、こしょう少々
カレー粉1.2g

《作り方》

- (1) 鶏肉は一口大に切る。
- (2) 玉葱、ピーマン、パプリカはみじん切りにする。
- (3) 全ての食材を混ぜ合わせ、20分置き、味をなじませる。
- (4) フライパンにクッキングシートを敷き、(3)を並べ、ふたをして蒸し焼きにする。



令和2年12月給食だより

横浜市立保育園（幼児）

今年のカレンダーもあと1枚になり、北風の寒さも一段と増してきたように感じます。
これからは、温かい料理が何となくうれしく「ホッ」とします。煮物や鍋物等
を食べ、身も心も温めて元気に新年をむかえましょう。



日	曜	昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
1	火	ご飯 魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ	黒砂糖入り 牛乳 蒸しパン	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じやがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン
2	水	ご飯 鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな
3	木	ご飯 ポークカレー 大根サラダ	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じやがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッカー・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶
4	金	ご飯 豆腐の野菜あんかけ 味噌汁	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ(乾) 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿
5	土	ご飯 豚皿 味噌汁	パン お茶	豚肉 味噌	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉
7	月	ご飯 鶏肉と大根の煮込み 味噌汁	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん
8	火	ご飯 かき卵うどん 切り干し大根の煮付け	じやがまる 牛乳	卵 しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じやがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり
9	水	ご飯 魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン
10	木	バターロール タンドリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ	カラフルごはん お茶	鶏肉 ブレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ プロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・ピーマン
11	金	ご飯 豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご
12	土	ご飯 鶏肉入り五目煮豆 味噌汁	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ(乾)・玉葱 しめじ・青菜
14	月	ご飯 ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁	ドーナツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱
15	火	ご飯 魚のホイル焼き 粉吹き芋 きつねスープ	黒砂糖入り 牛乳 蒸しパン	魚・卵 ベーコン 油揚げ 牛乳	じやがいも バター 小麦粉・油 砂糖・黒砂糖	エリンギ・玉葱・人参 ピーマン・パセリ 青菜・えのきたけ レーズン
16	水	ご飯 鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁	煮豆 せんべい 牛乳	鶏肉・かまぼこ 麩・味噌 うずら豆 牛乳	片栗粉 油 砂糖	きゅうり・キャベツ 人参・玉葱 みずな
17	木	ご飯 ポークカレー 大根サラダ	クラッカーサンド お茶	豚肉 牛乳 スキムミルク クリームチーズ	じやがいも・油 はちみつ・ジャム 小麦粉・バター クラッカー・砂糖	玉葱・人参・りんご ピーマン・大根 きゅうり コーンホール缶
18	金	ご飯 豆腐の野菜あんかけ 味噌汁	せんべい クッキー又は ビスケット 柿・牛乳	絹豆腐 鶏挽肉 味噌 牛乳	砂糖 片栗粉	こんぶ(乾) 人参・えのきたけ いんげん・かぼちゃ 玉葱・柿
19	土	ご飯 豚皿 味噌汁	パン お茶	豚肉 味噌	砂糖 パン	玉葱・しめじ 人参・いんげん かぶ・かぶの葉



令和2年12月給食だより

横浜市立保育園（幼児）



日	曜		昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
21	月	ご飯	鶏肉と大根の煮込み味噌汁	せんべい みかん 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖	大根・人参 いんげん 白菜・長葱 みかん
22	火	ご飯	かき卵うどん 切り干し大根の煮付け	じやがまる 牛乳	卵 しらす干し 油揚げ・凍り豆腐 削り節・牛乳	干しうどん じやがいも 片栗粉・油 砂糖・上新粉	えのきたけ 長葱・青菜・人参 切り干し大根 青のり
23	水	ご飯	魚の味噌ミルク煮 茹で野菜 すまし汁	ココアケーキ 牛乳	魚・卵 スキムミルク 味噌・麩 牛乳	砂糖 小麦粉 純ココア 油	キャベツ・人参 きゅうり・青菜 えのきたけ レーズン
24	木	バターロール	タンドリーチキン 温野菜 白菜とベーコンのスープ	カラフルごはん お茶	鶏肉 ブレーンヨーグルト ベーコン 干しエビ	マヨネーズ 油・白ごま ごま油 はいが米	玉葱・パプリカ プロッコリー・人参 白菜・エリンギ 青菜・ピーマン
25	金	ご飯	豚肉とひじきの青菜炒め 味噌汁	クッキー又は ビスケット りんご 牛乳	豚肉 絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油	青菜・もやし・人参 しめじ・ひじき・わかめ コーンホール缶・万能葱 りんご
26	土	ご飯	鶏肉入り五目煮豆 味噌汁	パン お茶	鶏肉 大豆水煮 味噌	油 砂糖 パン	こんにゃく・人参 ごぼう・いんげん こんぶ(乾)・玉葱 しめじ・青菜
28	月	ご飯	ポークソテー 青菜の胡麻和え 味噌汁	ドーナツ又は バームクーヘン 牛乳	豚肉 味噌 牛乳	油 白ごま 砂糖	青菜・キャベツ 人参・大根 わかめ・長葱
		午後おやつ		スペゲティ ナポリタン お茶	ベーコン 粉チーズ	スペゲティ 油	玉葱 ピーマン

※ 野菜は安全を考慮し、加熱処理をしております。

※ 献立は都合により、変更することがあります。

☆今月の平均栄養給与量☆

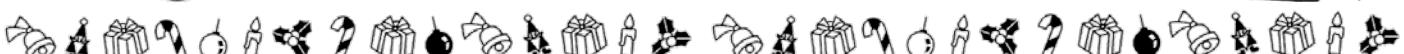
エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩
Kcal	g	g	mg	mg	μ g	mg	mg	mg	g
月～金曜日	570	23.4	16.9	237	2.2	208	0.45	0.43	30
土曜日	471	19.0	9.7	88	2.4	134	0.46	0.25	12

よこはまで作られる農産物



12月が旬の野菜には、かぶ、大根、白菜、人参、ねぎなどがあります。

冬の野菜は寒さにさらされて、他の季節よりも甘みが増しておいしくなります。
鍋物などに入れると野菜の栄養をしっかりと摂れ、体も温まるのでおすすめです。



風邪に負けない食生活を

12月は「師走」と言います。寒くなり、空気が乾燥する季節になりました。疲れていたり、生活リズムや食生活が乱れたりすると風邪をひきやすくなります。
栄養と休養を十分にとりましょう。

《積極的に摂りたい栄養素》

たんぱく質…豆腐・肉・魚・卵など
免疫力を保ち、下がった時は回復します。

ビタミンA…ほうれん草・人参・南瓜など
ウィルスの侵入を防ぎます。

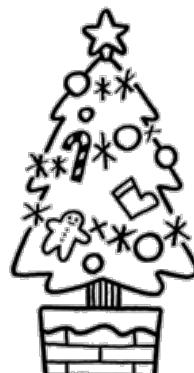
ビタミンC…みかん・いちご・プロッコリーなど
抵抗力を高めウィルスを退治します。

～メニュー紹介～ 【タンドリーチキン】

～大人2人、子ども3人分～
鶏もも肉（皮なし）240g
玉葱15g ピーマン10g
赤パプリカ5g
すりおろし生姜 少々
すりおろしにんにく 少々
プレーンヨーグルト20g
塩、こしょう少々
カレー粉1.2g

《作り方》

- (1) 鶏肉は一口大に切る。
- (2) 玉葱、ピーマン、パプリカはみじん切りにする。
- (3) 全ての食材を混ぜ合わせ、20分置き、味をなじませる。
- (4) フライパンにクッキングシートを敷き、(3)を並べ、ふたをして蒸し焼きにする。



すすき野保育園 調理室

