

# 2020.7.30 今日の給食

## さつまいの天ぷら



今日は冷やしうどんのトッピングに、天ぷらを2種類用意しました。  
その1つであるさつまいは、芋を人数分になるよう包丁でカット  
しています。

生のさつまいを包丁で切ったことはありますか？硬いしコロコロ転  
がるし、とっても大変です。力任せに切ると芋が割れて提供できなく  
なってしまうので、力を使いつつ気も遣う作業です。頑張っ切ったの  
で、もいもい食べてくださいね♪



2人で約30本の芋を  
人数分にカットしました。



油がたっぷり入った釜に、  
芋を1枚ずつ入れていきます。



大量の油が高温になるので、近くで  
作業する人には過酷な料理です…