

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年11月4日

今日の給食は、鶏ねぎごぼう丼、牛乳、すまし汁、ヨーグルトです。

鶏ねぎごぼう丼は、これから寒い時期にかけて旬をむかえる長ねぎとごぼうを使った料理です。鶏肉とごぼうにでんぷんをつけて油で揚げ、長ねぎはオーブンでじっくり加熱し、最後に甘辛のタレをからめて仕上げました。長ねぎは、じっくり加熱することで甘味が増します。苦手な人もいるかもしれませんが、ぜひ味わってみてください。

すまし汁に使用したにんじんとほうれん草は、新座市内の高橋農園さんより新鮮なものを届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

鶏ねぎごぼう丼



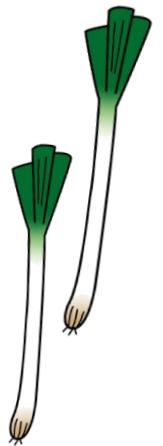
長ネギは 25 kg使いました！



2 cmの長さに切ります



オーブンで加熱します



ごぼうと鶏肉を揚げます



甘辛のタレで味つけします

