

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年1月15日

今日の給食は、ガーリックチキンライス、牛乳、ジュリエ
ンヌスープ、フルーツヨーグルトあえです。

今日は鶏肉とにんにくをたくさん使い、チキンライスを作
りました。他にも玉ねぎやコーンを入れ、トマトケチャップで味
つけしています。

ジュリエンヌスープの“ジュリエンヌ”とは、フランス語で
“細い千切り”を指します。その名の通り、玉ねぎ、にんじん、
キャベツ、じゃがいもを細く切ってつくりました。キャベツは、
鈴木農園さんのものを使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

チキンライス



鶏肉とにんにくを炒めます



味つけし、具をつくります



ごはんとう具をまぜます

フルーツヨーグルトあえ



くだもの缶詰とヨーグルトを合わせます