



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年2月10日

今日の給食は、ロコモコ、牛乳、チキンヌードルスープです。現在、冬季オリンピックが開催されており、給食でも世界の料理を取り入れています。今日はアメリカの料理です。

ロコモコとは、アメリカのハワイ州でよく食べられている料理です。ごはんの上にハンバーグと、目玉焼き、野菜をのせ、ソースをかけていただきます。給食では目玉焼きは作れませんが、調理員さんがハンバーグを1個1個手作りしてくれました。

そして、チキンヌードルスープはアメリカの家庭料理の1つで、鶏肉と野菜、パスタが入った具たくさんのスープです。栄養たっぷりで優しい味のため、アメリカでは風邪をひいたり食欲が落ちているときに食べることが多いそうです。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。

ロコモコのハンバーグ



こねた肉だねを成形します

チキンヌードルスープ



ねじった形の Pasta を使いました



鶏がらと野菜くずでスープを取ります



焼いて数え、ソースをかけます

ロコモコのキャベツ



具だくさんに仕上がりました

