

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年6月30日

今日の給食は、みそチキンカツ丼、牛乳、ワントンスープです。

今日は、鶏肉にパン粉をつけて油で揚げ、チキンカツを作りました。給食室特製のみそだれをかけて、いただきます。みそだれには隠し味ににんにく、ごま油が入っているので、ごはんがすすむ味付けになっています。

また、ワントンスープにはウェーブワントンというヒラヒラした形のワントンが入っています。そして、スープに入っている緑色の野菜は“チンゲンサイ”です。チンゲンサイの旬は春と秋の2回あり、今が旬のチンゲンサイを高橋農園さんに届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。

チキンカツ



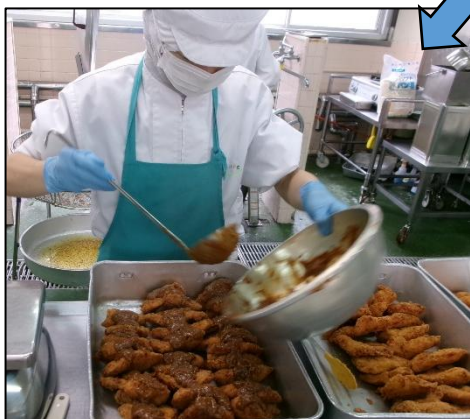
肉にパン粉をつけます



ワントンスープ



鶏がらでスープをとります



揚げてみそだれをかけます



ウェーブワントン

