



令和8年9月15日

今日の給食は、ココア揚げパン、牛乳、ジュリエヌスープ、枝豆サラダです。

ココア揚げパンはパンを油でさっと揚げて、ココアと砂糖をまぶして作りました。

また、ジュリエヌスープの“ジュリエヌ”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。じゃがいもは、新座市内の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、丈夫な体を作しましょう。



ココア揚げパン



パンを揚げます



ココアと砂糖をまぶし、
半分に切ります



ジュリエヌスープ

鶏がらでスープを取ります



千切りにしたじゃがいもを入れます