

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年5月17日

今日の給食は、チキンカレーライス、牛乳、カリカリじゃこのサラダです。

今日のカレーライスは、朝から鶏がらでスープを取り、カレールーを手作りして作りました。新玉ねぎをよく炒めたので、甘味とうま味がたくさんつまったカレーに仕上がっています。

サラダは、カリカリに炒めた“ちりめんじゃこ”を混ぜていただきます。ちりめんじゃこは、カルシウムという栄養素が多くふくまれる食品の1つで、みなさんのからだを丈夫にしてくれます。小松菜は、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、丈夫なからだを作しましょう！

チキンカレーライス



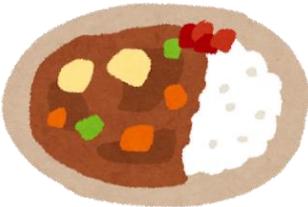
鶏がらでスープを取ります



ルーを加えます



ルーを作ります



カリカリじゃこのサラダ

