

# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年11月5日

今日の給食は、鶏ねぎごぼう丼、牛乳、大根と小松菜のみそしるです。

鶏ねぎごぼう丼は、これから寒い時期にかけて旬をむかえる長ねぎとごぼうを使った料理です。鶏肉とごぼうにでんぷんをつけて油で揚げ、長ねぎはオーブンでじっくり加熱し、最後に甘辛のタレをからめて仕上げました。長ねぎは、じっくり加熱することで甘味が増します。苦手な人もいるかもしれませんが、ぜひ味わってみてください。

みそしるに使用した小松菜は、新座市内の鈴木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、丈夫な体を作りましょう。

鶏ねぎごぼう丼



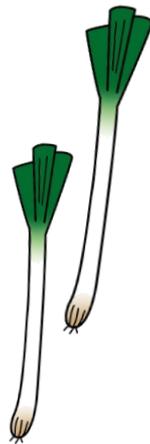
長ネギは31kg使いました!



2cmの長さに切ります



オーブンで加熱します



ごぼうと鶏肉を揚げます



甘辛のタレで味つけします

