

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和7年5月30日

今日の給食は、ガーリックチキンライス、牛乳、新じゃがのクリームスープ、フレンチサラダです。

にんにくは一年中手に入りますが、旬はちょうど今頃です。今日は旬のにんにくを使い、鶏肉をたくさん入れたチキンライスを作りました。他にも玉ねぎやコーンを入れ、トマトケチャップで味つけしています。

クリームスープには、今が旬の新じゃがいもを使用しています。また、サラダにはキャベツ、きゅうり、にんじんを使用し、色鮮やかに仕上げました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

クリームスープ



鶏からでスープを取ります(あくを取っています)



じゃがいもを切ります

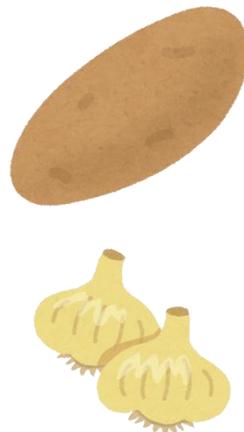


ルウを作ります



チキンライス

ごはんと具をまぜます



ルウを入れ仕上げます