

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年5月27日

今日の給食は、ガーリックチキンライス、牛乳、たまごと小松菜のスープ、親子豆サラダです。

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、チキンライスを作りました。他にも新玉ねぎやコーンを入れています。

また、たまごスープに入っている小松菜は、新座市内の高橋農園さんから新鮮なものを届けていただきました。

そして、サラダには“枝豆”と“大豆”を使用しています。

枝豆は、大豆を若いうちに収穫したものです。つまり、枝豆と大豆は親子のような関係なので、親子豆サラダと名付けました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

チキンライス



鶏肉とにんにくを炒めます



ケチャップなどを入れ、
具をつくります



ごはんを混ぜます

たまごと小松菜のスープ



たまごを入れているところです

親子豆サラダ

