



令和8年10月9日

今日の給食は、はちみつきな粉トースト、牛乳、チキンカチャトーラ、野菜のオニオンドレッシングです。

今日は、きな粉と砂糖、はちみつ、マーガリンをよくまぜ、パンにぬって焼きました。きな粉の香ばしい風味を楽しみながら、いただきます。

チキンカチャトーラはイタリアの料理で、“カチャトーラ”は“猟師風”という意味があります。猟師が森で採った食材を使って作ったことが由来だと言われ、肉とトマト、野菜等を煮込んで作ります。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。

はちみつきな粉トースト



ペーストをパンに1枚1枚ぬります



半分に切り、クラスごとに数えます

チキンカチャトーラ



じゃがいもを切っています



オーブンで焼きます

