

きゅうしょくしつ
給食室だより

令和5年9月7日

今日の給食は、ココア揚げパン、牛乳、ABCスープ、ひじきサラダです。

ココア揚げパンはコッペパンを油でさっと揚げて、ココアと砂糖をまぶして作りました。

ABCスープは鶏がらでスープを取り、にんじんや玉ねぎなどの野菜を加え、トマト味で仕上げた洋風のスープです。アルファベットや数字の形のマカロニが入っていて見た目も楽しいスープです。

サラダには、新座市内の高橋農園さんで作られた小松菜が使われています。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

ココア揚げパン 調理風景



パンを揚げます



ココアと砂糖をまぶします



半分に切って
 クラスごとに
 数えます

ABC スープ 調理風景



鶏がらでスープを取ります

