



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年9月19日

きょう きゅうしょく

今日の給食は、チキンカレーライス、牛乳、海藻サラダ、はちみつレモンゼリーです。

にほん こくみんしょく

よ

にんき

カレーライスは『日本の国民食』と呼ばれるほど人気のある料理です。今日はとり肉を使って、いつものようにルウから手作りしました。とりがらで取っただしや、色々な調味料、香辛料を入れて、給食ならではのとってもおいしいカレーライスに仕上がりました。

にいざし すすきのうえん

カレーのじゃがいもは新座市の鈴木農園さん、サラダのき

たなかのうえん

かいそう

ゅうりは田中農園さんのものです。サラダの海藻は、わかめ

こんぶ

しゅるい

つか

や昆布、とさかのりなどの6種類が使われています。

きょう

た

じょうぶ

からだ

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

チキンカレーライス



ルウ作り



あめ色玉ねぎ



たくさんの調味料を使います



はちみつレモンゼリー



ゼリー液を1こ1こカップに注ぎます

海藻サラダ



6種類の海藻を使います



クラスごとにはかります