

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和5年12月20日

今日の給食は、少し早いですがクリスマス献立です。ガーリックライス、のむヨーグルト、コック・オー・ヴァン、クリスマスサラダです。

コック・オー・ヴァンは、フランスの家庭料理です。フランス語で“コック”は“鶏”、“ヴァン”は“ワイン”を指します。その名の通り、鶏肉を赤ワインで煮込んだ料理ですが、今日は給食向けにアレンジし、玉ねぎやじゃがいも、新座の高橋農園さんのにんじんも一緒に煮込みました。

サラダは、旬のブロッコリーに、コーン、赤ピーマン、星の形のかわいいマカロニをまぜ、クリスマスをイメージしたサラダにしました。

今日で、2学期の給食は終わりです。みなさん、よいお年をお迎えください。3学期の給食も、お楽しみに！

コック・オー・ヴァン



鶏肉を炒めます

クリスマスサラダ



星の形のマカロニを使いました☆



赤ワインや調味料を入れ煮込みます



ブロッコリーを小さい房に切ります

