

# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年1月18日

今日の給食は、おろしチキンカツ丼、牛乳、五目春雨スープです。

おろしチキンカツ丼は、ご飯の上に、サクサクのチキンカツをのせ、大根おろしのタレをかけていただきます。仕上げに刻みのりをのせて、いただきます。大根は、新座市の鈴木農園さんで収穫された旬の新鮮なものを使っています。

五目春雨スープは、朝から給食室で鶏がらからスープを取り、春雨やにんじん、しいたけ、たけのこ、チンゲンサイ、長ねぎなどの食材を入れ、具たくさんのお湯に仕上げました。にんじんは新座市の高橋農園さんで収穫されたものを使っています。

今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

おろしチキンカツ丼

おろしソースをつきます



五目春雨スープ



鶏がらでスープをとります



パン粉をつけ、揚げます



クラスごとに配ります

