

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年2月9日

今日の給食は、照り焼きチキンバーガー、牛乳、冬野菜のクリーム煮です。

今日のチキンは、「照り焼き」という名前ですが揚げて調理し、甘辛い照り焼きダレをかけました。千切りキャベツとともに、パンにはさんでいただきます。パンは、セサミバンズという、ごまの入ったパンです。また、キャベツは新座市内の鈴木農園さんのものを使用しました。

冬野菜のクリーム煮には、冬が旬のブロッコリー、カリフラワー、ほうれん草が入っています。ほうれん草は、新座市内の高橋農園さんより新鮮なものを届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

ふゆやさい 冬野菜のクリーム煮



ブロッコリーを小房に分けます



カリフラワー



ほうれん草

照り焼きチキン



ダレをかけます



下ゆでします



ルウを加えます