

今日の給食は、セサミトースト、牛乳、チキンのスパイシートマト煮込み、海藻サラダです。

“セサミ”とは、“ごま”のことです。今日は、すりごまと砂糖、マーガリンをよくまぜ、パンにぬって焼きました。ごまの香ばしい風味を楽しみながら、いただきます。

チキンのスパイシートマト煮込みは、朝から鶏がらでスープを取り、とり肉、にんじん、玉ねぎ、しめじ、じゃがいもをトマト味で煮込んで作りました。ピリッとしたスパイスは、カレー粉と黒こしょうを使用しています。

また、今日のサラダには色々な種類の海藻が入っています。にんじんは、新座市内の鈴木農園さんより届けて頂きました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

セサミトースト



セサミペーストを作り、計量します



ペーストをパンに
1枚1枚ぬります



半分に切り、
クラスごとに数えます

チキンのスパイシートマト煮込み



国産トマトの缶づめです

