

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年7月4日

今日の給食は、ガーリックトースト、牛乳、ポークビーンズ、フレンチサラダです。

ガーリックトーストは、マーガリン、オリーブオイル、にんにく、パセリを混ぜ合わせたものをパンに塗り、オーブンでこんがり焼いて作りました。にんにくの風味とカリカリの食感がおいしいトーストです。

ポークビーンズは、豆と豚肉をトマト味で煮込んだアメリカの家庭料理のひとつです。今日は、たんぱく質が豊富な大豆を使いました。じゃがいもと玉ねぎは、新座市の農家の鈴木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、丈夫な体を作しましょう。

ガーリックトースト 調理風景



パンに、油とにんにく、パセリを混ぜたものを、ぬります



半分に切り、クラスごとに数えます



鉄板に並べ
オーブンで焼きます

ポークビーンズ 調理風景



鶏からでスープを取ります



よく煮込んで、仕上げます