



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年6月7日

今日の給食は、おろしチキンカツ丼、牛乳、すまし汁です。

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ください。大根は、新座市の鈴木農園さんで収穫されたものを使っています。

すまし汁は、昆布とかつおのけずり節で出汁をしっかりと取って作りました。出汁のうまみを感じながらいただきます。

今日も、学校給食試食会です。給食の時間に、おうちの人が様子を見に来るかもしれませんよ。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作しましょう。

カルピスゼリーを作っている様子



みかんを入れたカップに、ゼリー液を注ぎます



クラスごとに数え、冷蔵庫で冷やします

チキンカツを作っている様子



とりに、小麦粉、卵、パン粉の衣をつけます



油で揚げます