

今日の給食は、ビスキュイパン、牛乳、ミネストローネスープ、コールスローサラダです。

ビスキュイパンの「ビスキュイ」とは、フランス語で、ビスケットやケーキなどの生地のことを指します。今日は、小麦粉にバター、卵、砂糖、アーモンドなどを混ぜて生地を作り、丸いパンにつけてオーブンで焼きました。

また、ミネストローネスープは、とりがらと昆布でだしをとった、トマト味のスープです。

そして、コールスローサラダには新座市の農家の田中農園さんで収穫されたキャベツを使っています。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

ビスキュイパンの調理風景



生地を作ります
おいしくな〜れ♡と
言いながら、
混ぜました！



生地をパンにつけて、焼きます

ミネストローネスープ 野菜を切っている様子



にんじんは、
8mm角切り

ピーマンは、
8mm色紙切り



玉ねぎは、
1cm角切り