



きゅうしょくじつ

給食室だより

令和5年5月10日

今日の給食は、チキンライス、牛乳、キャベツの
スープ煮です。

チキンライスはとり肉を混ぜたご飯をトマトケチャ
ップで味付けした料理です。とり肉の他にも、にんじん
や玉ねぎ、マッシュルーム、コーンなどの具材を入れて、
緑が鮮やかなパセリを彩りに散らした、見た目も味も楽
しめるご飯です。

キャベツのスープ煮は、キャベツのほかに、ぶた肉、
にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、ウィンナーを、とりが
らでとったスープで煮込んで作りました。それぞれの
具材のうま味がたっぷりの料理です。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

キャベツのスープ煮を作っている様子

スープを取っているところ



とりがらと、野菜の皮などで、
ていねいにスープを取っています。



キャベツ41kg!!



重いですが、がんばってまぜます