



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月29日

今日の給食は、グリーンピースご飯、牛乳、鶏肉のあまから煮、なめこ汁です。

ご飯に使われているグリーンピースは、えんどう豆の若い豆です。生のグリーンピースは香りもよく、ほのかな甘みが特徴です。また、生のグリーンピースは、春から今ごろの短い期間しか手に入りにくいいため、とても貴重です。苦手な人もいるかもしれませんが、ぜひ挑戦してみてくださいね。



また、鶏肉のあまから煮はでんぷんをつけて油で揚げたとり肉と、新座市の農家の高橋農園さんで収穫された新鮮な小松菜を甘辛のタレでからめた人気の料理です。今日も残さず食べて、丈夫な体を作しましょう。

新鮮なグリーンピースがとどきました！



ごはんは、大きな釜で炊きます。



大きな釜にお米を入れて…



火の強さを調整します

まろい小蒸をのぞき、
火の強さを確認します

あまから煮の鶏肉を揚げているところ



炊けたごはんをグリーンピースを
まぜ、クラスごとに分けていきます