



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月30日

今日の給食は、チリコンカンドック、牛乳、ビシソワーズです。

チリコンカン^{にく たま}はひき肉と玉ねぎ^{いた まめ}を炒め、豆を加え、トマトケチャップやスパイスなどを加えて煮込んだアメリカの郷土料理^{きょうどりょうり}です。今日は具^{きょう}の豆^{ぐ まめ}に、たんぱく質^{しつ}が豊富な大豆^{ほうふ}を使っています。給食室では、チリコンカン^{きょうしょくしつ}をパンにはさみ、チーズ^やをのせて焼きました。

ビシソワーズ^{つめ}は冷たいじゃがいものスープ^{いた}です。炒めた玉ねぎ^{たま}とじゃがいも^{なめ}をミキサーにかけ、滑らかなスープ^{つく}を作ったあとに、冷やします^ひ。食欲^{しょくよく}が落ちやすい暑い時期^{あつ}にも、さっぱり食べられそうですね。

今日も残さず食べて、丈夫な体^{きょう のこ た しょうぶ からだ つく}を作しましょう。

チリコンカンドックの調理風景^{ちりこんかうけい}



チーズを
のせています

パンに具を
はさんでいます



パンを並べた
鉄板をセッ
トします



オーブンで
やきます



クラスごとに
数えます