

【10／21(火)の給食】

【献立】

ターメリックライスのチキンクリームソースがけ
牛乳 ABC スープ ぶどうゼリー

給食試食会



【ターメリックライスのチキンクリームソースがけ】



ごはんは、ターメリックパウダーを入れて、学校で炊いています。お米の水の分量は、季節に合わせて、調整しています。ルウは、手作りです。バター4kgと小麦粉4kgを炒めて作っています。

【ABC スープ】



北海道産の玉ねぎを切っています。

小松菜は、流山でとれたものを使っています。
スープは、野菜の甘みとベーコンの旨みがたっぷり！そこに、マカロニの美味しさがプラスされています。

【給食試食会】

給食当番のご協力ありがとうございました



43名の方にご参加いただきました。

『子どもが普段食べているものについて、詳しく知ることができて良かったです。』
『子どもの話に出てくるABCスープを食べることができて、良かったです』
『温かいものと冷たいもの、美味しい温度で提供されていて、美味しかったです。』
などの感想をいただきました。