

【12/18(水)の給食】



【献立】

コーンピラフ 牛乳 鶏肉のレモンソース
切り干し大根の洋風スープ クリスマスデザート(いちごプリン)

【コーンピラフ】



コーンピラフは、赤ピーマンと緑ピーマンを使い、クリスマスバージョンにしました。

ピラフの具を炒めています



ごはんとピラフの具を混ぜています

【鶏肉のレモンソース】



鶏肉に片栗粉をつけて油で揚げます



揚げた鶏肉にレモンソースをかけます

レモンソースは、しょうゆ・酒・砂糖・レモン果汁・水を加熱して作りました。
「また食べたい」という声をたくさんもらいました！



【切り干し大根の洋風スープ】



千葉県産のにんじんを切っています



スープをクラスごとによそっています

切り干し大根は和風の煮物のイメージがありますが、スープも美味しいです。にんにくの香りで、さらに美味しさがアップします。