

## 【4/28(月)の給食】

### 【献立】

メープルトースト 牛乳 チリコンカン  
切り干し大根の洋風スープ



### 【メープルトースト】



グラニュー糖・メープルシュガー・メープル・マーガリンを合わせ、食パンの上に塗って、オーブンで焼きました。

### 【チリコンカン】



玉ねぎ・にんじん・じゃがいもは、角切りにします。チリコンカンは、ダースマト・トマトピューレ・トマトケチャップ・チリパウダー・パプリカパウダーなどを入れてじっくり煮込みました。



千葉県産乾燥大豆を浸水させた後、約1時間半弱火でアクをとりながらゆでています

### 【切り干し大根の洋風スープ】



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。

にんじんをせん切りに切っています

スープをクラスごとによそっています