

令和6年5月10日(金)



【洋食料理献立】

●献立 小コッペパン・牛乳・カレースパゲッティ・チキンサラダ（別配缶）
キャンディチーズ（1人2個）

○ カレースパゲッティ

- ▼スパゲティは具ができあがりそうになるちょっと前に茹でます。
- ▼熱したサラダ油に豚肉を入れ炒めます。それに玉ねぎ、人参を加え更に炒めます。マッシュルームを加え、炒めた後調味料で味を調えます。その中にピーマンを加えます。具材が煮えたら、茹でたスパゲティを加え、よく混ぜ合わせます。

○ チキンサラダ

- ▼手作りドレッシングを作り、冷やしておきます。
- ▼チキンにレモン汁を混ぜ合わせ、配缶します。
- ▼キャベツ、きゅうりをスチームコンベクション（焼く・蒸す・煮る調理機器）で蒸し、真空冷却機で冷やします。冷えた具材を手作りドレッシングで和えます。そして配缶します。

☆シチキンサラダは皿の上に別々に配膳し、皿の上で混ぜ合わせて食べます。

○ キャンディチーズ

- ▼小さいキャンディのように包んだチーズです。

【カレースパゲッティ（1人分）】

スパゲティ30g ゆで塩少々 豚肉20g 玉ねぎ40g 人参20g ピーマン7g
マッシュルーム5g サラダ油1g トマトケチャップ6g ソース3g カレールウ3g 塩0.3g

※学校給食のカレールウは固形ではなく、粗い顆粒になっているルウを使用しています。

☆シカレー味は子供たちから人気の一品です！（職員からも人気です・・・）

今日の給食

子供たちから、
「今日のカレースパゲッティ
は最高でした！」と嬉しい声
をたくさんかけてもらいまし
た。

