

# 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。
- ▼ 熟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、茹でたスパゲッティを加え、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。

☆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 インスタント豚肉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。

☆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。

