

11月20日(木)給食通信

3-6年生



商店街 コラボメニュー

- ・鶏肉と野菜のピラフ
- カリカリオニオンのせ
- ・ブロッコリーと鶏肉のサラダ
- ・シャンピニオンのクリームスープ
- ・牛乳

今日は商店街コラボメニューです。白金小から明治学院の方角に歩いた先にある「Beer gallery B@SE」の高橋シェフに教えていただいたメニューです。高橋さんはホテルでの経験を活かし、子どもたちのきのこに対する苦手意識を変えるきっかけになればという思いでメニューを考案してくれました。シャンピニオンは、マッシュルームのフランス語の読み方です。シャンピニオンクリームスープは、とりひき肉でだしをとっています。生クリームはしっかり加熱して食べやすくしています。また、だしをとった後のひき肉はピラフの具にしています。給食でお店の味を楽しんでください。