

2016/05/27

今日の給食 | by 校長

献立：牛乳、コーンライス、まめまめポタージュ、豚肉のマリネ



まめまめポタージュ



コーンライス



豚肉のマリネ

ポタージュはフランス語で、フランスではスープ全般を指す言葉です。日本ではスープ類の内**とろみ**のついたものは「**ポタージュ**」、澄んだものは「**コンソメ**」と呼ばれます。

今日の給食の「まめまめポタージュ」には、今の時期おいしい**グリーンピース**と**インゲン豆**が入っています。そしてスープの**とろみ**は**お米**を使っています。朝早くからおかゆを作りていねいに**とろみ**を出してくださいました。出汁も丹波産の鶏手羽先が使っており、それも骨を切つてうまみが出るように手を加えてもらっています。とってもなめらかな口当たりのおいしいポタージュに仕上がっていました。



なめらかなとろみが出ていました 手羽先や野菜をじっくり煮込んで・・・

お世話になっている皆さんです

**給食室のみなさん、毎日おいしい給食を
ありがとうございます!!**