

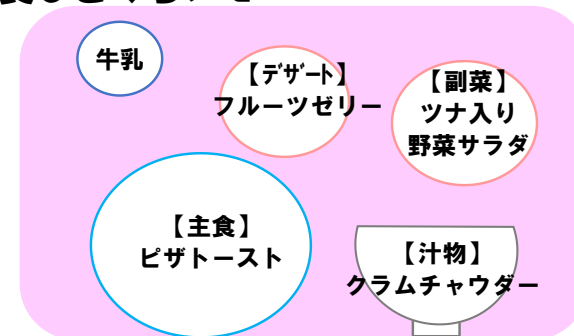
<給食メニュー紹介（11月13日（月）～11月17日（金））>

☆11月15日（水） クラムチャウダー☆



給食ひとくちメモ

11月15日
牛乳 ピザトースト クラムチャウダー ツナ入り野菜サラダ フルーツゼリー
766kcal



「クラムチャウダー」は、魚介類、じゃがいも、ベーコン、クリームなどを入れて煮込んだ具たくさんのスープで、アメリカ合衆国ボストンを代表する名物料理の一つです。なお、「クラム「clam）」は、二枚貝（アサリやホンビノス貝）を意味しています。給食では、野菜をしっかりと炒めてから、小麦粉をふるいスープを加えとろみを付けてから、蒸したアサリを加えて仕上げています。また、「フルーツゼリー」は、洋梨やりんご、桃などのシロップ漬けをミキサーにかけて寒天で冷やし固めて作ります。トーストやサラダとともに、おいしく食べてくださいね。

参考：「クラムチャウダー」 e-food.jp ホームページ



11月13日 親子丼



11月14日 豚肉と青菜のチャーハン



11月16日 鶏肉の西京焼き



11月17日 ビーンズポテトサラダ