

きゅうしょくしつからのお知らせ

令和6年

12月24日(火)

きょうのもりつけ

ココアケーキ

ガーリックライス

とりにく
鶏肉のカルボナード風

ポテトスープ



みかんジュース

昨日分の牛乳パックを牛乳函に入れてください。

ちよつとメモ

きょう 今日、こんがっさいご 今学期最後 たの “お楽しみメニュー” です。きょう 今日 “ベルギー料理” です。ベルギーのせいしき 正式な国名は おうこく 『ベルギー王国』で、にし 西ヨーロッパにあるくに 国です。ベルギー料理はフランス料理に近く、ちか バターやなま 生クリームをたいりょう 大量につか 使います。煮込み料理やグラタンなどが多いのが特徴です。中でもよく知られているのがにくるい 肉類をにこ ビールで煮込む“カルボナード”という料理です。きゅうしょく 給食では、か ビールのかわりにあか 赤ワインをつか 使い、にこ 煮込みました。パンにもよく合いますが、きょう 今日 “ガーリックライス” とくみあ 組み合わせました。デザートは “ココアケーキ” です。いこく 異国のりょうり 料理をゆっくりあじ 味わってください。

☆がっき 3学期の給食開始は1月9日(木)です☆