## 9月12日 木曜日

## 鶏ごぼうピラフ いかフライ フレンチサラダ コーンポタージュ 牛乳

「いかフライ」は、いかにひじきを入りの衣をつけて揚げているので、鉄分が強化されています。 「コーンポタージュ」は、コーンとじゃがいもを鶏ガラで煮込んで、ミキサーでピューレ状にし、生 クリームや牛乳を加えたものです。じゃがいもが入ることにより、とろみがついて、温かく冷めにくい スープです。ピラフとサラダと共に、味わって食べて下さい。



## 二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎
「正しい姿勢で食べよう」