

今日の給食

7月9日 木曜日

パエリア ミネストローネ キャロット寒のフルーツポンチ 牛乳

今日はパエリアの献立です。えび、いか、ほたて貝、鶏肉のスープでごはんを炊くので、うまみのある美味しいパエリアになります。本格的にサフランと白ワインを使用して作りました。キャロット寒のフルーツポンチはパインとミカン入りです（ピーチは入っていません）。にんじんの香りを和らげるため、オレンジジュースと合わせた寒天を作りました。にんじんの色はカロテンの色で、体内でビタミンAになり、体の調子を整えます。残さず食べて元気に過ごしましょう。



キャロット寒のフルーツポンチ（120g）

牛乳

パエリア（240g）

ミネストローネ（220g）

◎ 1学期の給食目標◎

「しっかり手を洗おう！！」

静かに、よく噛んでたべましょう。

※飲み終わった牛乳パックは「リサイクルありがとう」と書かれた左側の接着面から、つなぎ目をはがすように開くと、無理なく長方形に開きます。ご協力お願いいたします。