

とうきょう しながわ しょうがっこう えびす きんぴりょうるん かさはら
東京 品川の小学校と恵比須「賛否両論」の笠原シェフの
コラボメニューをアレンジしました。

平成29年5月16日（火）



ぎゅうにゅう ごはん
牛乳 ごはん
さかな
魚のなたねやき
じゃがいものごまず炒め
とり団子とキャベツのすまし汁

全国の和食給食

さかな 魚のなたねやき

な はなばたけ たまご ひょうげん でんとうてき ちょうりほう
菜の花畑を、ふんわり焼いた卵で表現する、伝統的な調理法。
きいろ みどり いろど し あ
黄色と緑で彩りよく仕上げます。

しん 新じゃがいも

ねんじゅう はる ちよぞう
年中ある「じゃがいも」ですが、春にとれたものを貯蔵します。
「じゃがいも」にはでんぷんなどの糖質のほか、みかんと同じ量のビタミンCが含まれています。
「じゃがいも」のビタミンCは、ねつにこわれにくい性質があるので、上手にとりましょう。

たんご じる とり団子とキャベツのすまし汁

てづく だんご しゅん しん じる
手作りのとり団子と、旬の新キャベツを汁ものにします。

