

平成29年6月14日（水）



ぎゅうにゅう
牛乳
さけ
鮭とキャベツの
クリームスープスパゲティ
ポテトサラダ

だいさんかい
第3回
アイディア
メニュー

鮭とキャベツのクリームスープスパゲティ

給食室では、とりガラでスープをとリ、鮭は下味をつけてスチームし、

牛乳や野菜を入れて、クリームソースを作ります。

小麦粉を使わずに、とろみはコーンスターチ（トウモロコシでん粉）でつけています。

スパゲティは、370人分を4回に分けて、大がまでゆで上げています。

鮭や牛乳にはたんぱく質が、キャベツにはビタミンCがたっぷり含まれていますので、

しっかり食べて、午後からも元気に過ごしましょう。