

あざやかな色の キャロットポターージュ



こくとうコッペ はちみつ 牛乳 シーザーサラダ

ポテトのコンソメ煮 キャロットポターージュ

11月2日の給食メニューは、洋食メニューでした。きれいなオレンジ色（実物はサーモンピンクのような鮮やかな色でした）のキャロットポターージュは、毎年改良を重ねて、子どもたちが飲みやすいようにニンジンの香りがきつくないようにマイルドなポターージュにしており、口当たりがよく人気の一皿でした。シーザーサラダはベーコンとチーズのうま味で野菜が食べやすく味付けされています。ポテトのコンソメ煮もソーセージとコンソメの味が野菜にしみこみコクのあるおかずです。黒糖パンの切れ目に、はちみつを挟んで食べるパンはデザートのように甘く、全てが大満足の給食でした。