



★ツナと野菜のサラダ  
☺八王子産大根、きゅうり、ズッキーニ使用

★牛乳

★白身魚のハーブ焼き  
☺八王子産んにく使用

★★★コーンピラフ  
☺八王子産玉ねぎ使用

★エルテンスープ  
☺八王子産じゃがいも、たまねぎ使用

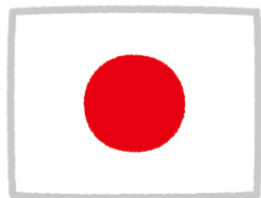


6月 15日 5時 キック・オフ!



給食ではスープで対決!

その1 豆スープ



日本 ×

オランダ



和食の味付けは「さしすせそ(砂糖、塩、酢、しょうゆ、みそ)」を基本に、だしのうまみを加えて作ります。

素朴な料理が多く、味付けは主に塩のみです。酪農もさかんでどの料理にもチーズが使われることが多いです。

VS

11日

呉汁

大豆をすりつぶした「呉」を入れた、日本の伝統的な郷土料理です。大豆は、和食に欠かせないみそやしょうゆの原料でもあります。



12日

エルテンスープ

エンドウ豆(グリーンピース)をじゃがいもたまねぎ、にんじんなどの野菜やベーコンと一緒にじっくり煮込んだどろっとしたスープです。

