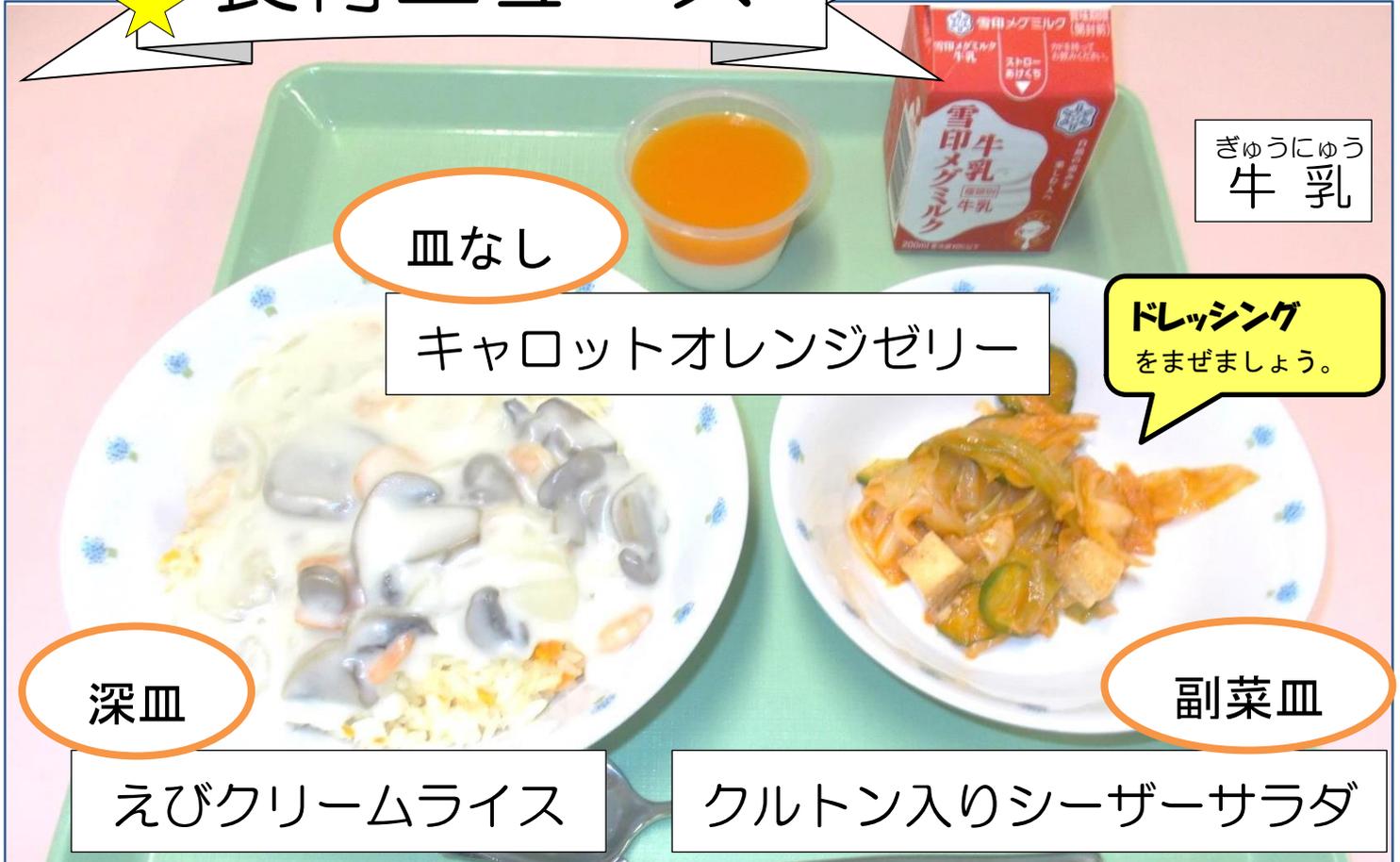


# 食育ニュース

10月2日(水)



ぎゅうにゅう  
牛乳

皿なし

キャロットオレンジゼリー

ドレッシング  
をまぜましょう。

深皿

えびクリームライス

副菜皿

クルトン入りシーザーサラダ

**クルトン**とはサイコロ状に切ったパンをもう一度焼き上げた

り、バターや油<sup>あぶら</sup>で炒めたり揚げたりしたものです。ゴマをまぶしたり、塩・香辛料<sup>しょうこうしんりょう</sup>・ハーブなどで味をつけることも



あります。主に、**シーザーサラダ**を代表とする**サラダのトッピング**や、**スープの浮き実**<sup>み</sup>に使われます。今日の給食では、サイコロ状に切った**食パン**に**粉チーズ**をまぶし、**オーブンでカリッと**焼き上げあります。

給食室の様子



食パンをカットして粉チーズをまぶし、オーブンへ。

にんじんはオレンジとの相性がいいので、ゼリーにすることで臭みなく食べられます。

