



給食ニュース

令和6年5月13日(月)

とりにくのマーマレード焼き

今日は、「とりにくのマーマレード焼き」です。マーマレードは、オレンジなどの柑橘類のくだものを皮ごと使って作られるジャムです。とりにくをマーマレードにつけると、とりにくがやわらかくなります。そして、柑橘のさわやかでさっぱりした味と、ジャムのほどよい甘さで、とりにくがさらにおいしくなります。

今日の献立



チーズパン

フレンチサラダ
鶏肉のマーマレード焼き

洋風たまごスープ



いと口目は野菜から。