

★ 給食ブログ ★



2026年 3月 4日 (水)



きょうのこんだて



- 規格パン
- 牛乳
- タンドリーチキン
- ジャーマンポテト
- ウィンナーと野菜のスープ



< 給食ニュース >



今日の給食では、「タンドリーチキン」が登場しました。給食センターでヨーグルト・トマトケチャップ・おろしにんにく・濃口しょうゆなどの調味料で漬け込み、オーブンで16分間じっくり焼いていきます。じゅわじゅわとタンドリーチキンが焼ける音が聞こえてきます。とてもおいしそうです。「タンドリーチキン」のおかわりじゃんけんが白熱していたクラスもありました。「タンドリーチキン」のレシピは、食育だより3月号に掲載されています。よかったら食育だよりもご覧ください。