

おやこどん とり おや こ つか
親子丼は、鶏とたまごの「親と子」を使うこと

おやこどん
から「親子丼」といいます。たまごにはほとん

えいようそ ぶく とく ち
どの栄養素が含まれていて、特にからだの血や

にく しつ ほうふ ぶく
肉になるたんぱく質が豊富に含まれています。

きゅうしょく おやこどん ぜんたい こ
給食の親子丼は、全体でたまご 300 個

いじょうつか だし とりにく に おお かま
以上使い、出汁と鶏肉を煮た大きな釜に

なが こ つく
たまごを流し込んで作っています。





おやこどん
親子丼、からしあえ、なめこのみそ汁^{しる}