

わふう どん はくさい たま やさい
和風あんかけ丼は、白菜や玉ねぎなどの野菜と

とりにく だし に ぐ かたくり こ
鶏肉を出汁で煮た具を、片栗粉でとろみをつけて

ごはんにかけてあります。給食では、出汁から

てづく こんぶ ぶし だし あ
手作りです。昆布とかつお節の出汁を合わせると、

そうじょうこうか ちょうみりょう すく
相乗効果でよりおいしくなり、調味料を少なく

あじ かん
しても味をしっかりと感じるすることができます。

あじ た
ぜひ味わって食べてみてください。





とりにく はくさい わふう どん じる くだもの きよみ
鶏肉と白菜の和風あんかけ丼、かきたま汁、果物（清見オレンジ）