

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

とから 「親子丼」 といいます。たまごにはほと  
んどの えいようそ ふく 栄養素が とく ち 含まれていて、特にからだの血  
や肉になるたんぱく しつ ほうふ ふく 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、ゆかり<sup>あ</sup>和え、なめこのみ<sup>しる</sup>そ汁