

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

おやこどん  
とから 「親子丼」といいます。たまごにはほと

えいようそ ふく とく ち  
んどの栄養素が含まれていて、特にからだの血

にく しつ ほうふ ふく  
や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、ゆかり和え、なめこのみそ汁