

今日の給食

令和6年4月26日



今日の献立

(年中児のプレートです。)

ごはん、鶏肉のマーマレード焼き、野菜のレモン和え、トマトスープ

(牛乳は毎日です。)

今日は「鶏肉のマーマレード焼き」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

マーマレードにはある特徴(とくちょう)がありますが、それは何でしょうか？

- ①果物の皮も入っている
- ②果物の実だけ入っている

正解は①の果物の皮も入っているでした。マーマレードはジャムと同じ作り方で作りますが、マーマレードには果物の皮が入っているのが特徴です。オレンジや夏みかんなどで作ることが多いです。皮が入ることでさわやかな風味があります。

今日はオレンジのマーマレードとしょうゆを合わせた調味液に鶏肉を漬けて焼きました。

今日も美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきましょう。

(こいのぼり揚げ、大きくなあれ水やり、フォレストパーク遊び：みんなで滑り台・石登り・ぶらんこ、春がによきっ！)





かくれているのは何でしょう。答えは次のページを見てください。





大きいたけのこ!