

☆今日の献立

◆きゅぼらんパン

川口市のマスコットキャラクター、きゅぼらんの焼き印を押した、ほんのり甘いミルク味のパンです。給食月間や川口の日など、特別な取り組みの給食で登場します。児童にも大人気です。

◆くりときのこのクリーム煮

秋が旬のくりときのこを使用した料理です。学校給食は児童に安全安心な給食を提供するため、材料が厳選されています。クリーム煮で使用しているくりは国産を使用しています。

◆小松菜としめじのソテー

これから旬を迎える小松菜をたっぷり使用しています。学校給食では旬の葉物野菜を使用したソテーや炒め物はよく登場します。

◆花豆コロッケ

国産の白花豆を主材料とし、肉は使用していません。花豆コロッケも川口市の学校給食ではよく食べられています。苦手な児童が多い豆類ですが、親しみやすい味に工夫されています。

◆デザート

みかんです。

作ってみませんか

●くりときのこのクリーム煮【4人分】

鶏肉（もも小間・皮なし）	80g
たまねぎ	中2個
にんじん	中1本
じゃがいも	中4個
しめじ	中1房
マッシュルーム（スライス）	40g
くり	中粒4個程度
油	小さじ1
塩	小さじ1／2強
こしょう	適量
コンソメのもと	小さじ2
白ぶどう酒	小さじ1
クッキングチーズ	10g
油	大さじ1
バター	大さじ1
小麦粉	1／3カップ（30g）
牛乳	250cc（1カップ強）
水	250cc（1カップ強）

- ① たまねぎは幅広のスライス、にんじんはいちょう切り、じゃがいもは一口大に切る。
- ② なべに油とバターを溶かして、小麦粉を加え、焦がさないように炒めてルウをつくる。
- ③ なべに油を熱し、鶏肉を炒める。①の色が変わってきたら、くり以外の材料を炒める。
- ④ くりと分量の水・ぶどう酒・コンソメのもとを加え、全体がやわらかくなったら、塩・こしょう・牛乳を加え、沸騰してきたら、②を加えてとろみをつける。
- ⑤ 最後にクッキングチーズを加えて溶けたら、出来上がり。

※家庭用に作りやすい分量にしています。また、作り方も実際の給食とは異なります。



※今日の献立の材料の【じゃがいも】は、地場産物（川口市産）を使用しています。