

さいたま市立さくら草特別支援学校 平成29年2月10日(金)シェフ給食



ふつう食



やわらか食



みじん食



ペースト食



めしあがレター



名前と写真の
入ったカード



掲示でシェフ給食の気分を盛り上げてくれました



Menu

バターロール・牛乳
仔羊のアッシュェ・パルマンティエ風
キャベツと胡瓜とコーンのサラダ
愛媛県産温州みかんのスープ
スカイベリーのパフェシェフスタイル

シェフからの「めしあがレター」です！

ボナペティ！今日は「シェフ給食」です。

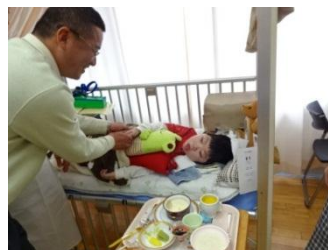
今日のシェフ給食のメインディッシュは「仔羊のアッシュェパルマンティエ風」です。アッシュェはフランス語で細かくという意味で、パルマンティエはフランスにじゃがいもを広めた方の名前です。じゃがいもを使った料理にはパルマンティエとつくことが多いです。今日はオーストラリア産のラムを使用しました。また、本日のスープは「愛媛県産温州みかんのスープ」です。愛媛県産みかんの皮を煮て生姜、にんじん、玉ねぎ、ごはんのみかんの果汁、ごまを入れたスープです。シェフのお店でもみかんが旬の季節にお客様に出しています。最後にデザートは「スカイベリーのパフェシェフスタイル」です。栃木県産のプレミアムスカイベリーを使った旬の贅沢な一品です。今日の「シェフ給食」は、食べることはもちろんですが、シェフ給食の最初から最後まで、とにかく「楽しい」をテーマに皆さんでめしあがれ！きっとその先に「美味しい」扉が皆さんをお待ちしていますよ。



蝶ネクタイが
お似合いの教頭先生



ボナペティ♡



ベリーズファンの鈴木様も来ていただきました。



調理員さんの頑張りなくしてはシェフ給食は成り立ちません。



「ありがとうの会」花束と歌をプレゼント♪



皆のいい顔を掲示しました

