

五中三二給食通信

令和6年 4月 22日 NO.9



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「クラムチャウダー」です。今回は「クラムチャウダー」についてです。

クラムチャウダーはアメリカで生まれた料理です。クラムチャウダーのクラムは英語で「二枚貝」、チャウダーは「具たくさん」という意味があります。あさりやハマグリなど入れて、いろんな野菜を煮込んだ料理のことをいいます。クラムチャウダーはアメリカでは地域によって異なり、日本でよく知られている白いクリームスープで作られたものや、トマトを加えた赤いスープもあります。今日の給食ではたっぷりのあさりを入れてクリームスープにしました。あさりのうまみを味わいながらいただきます♪

《今日の献立》

きな粉ハニートースト
イタリアンサラダ
クラムチャウダー
牛乳



あさりたっぷりのクラムチャウダーは
あっさりしてる?!
うまみたっぷりでおいしいね
きな粉ハニートースト、
口いっぱいどーすと（通すと）…
お腹パンパンになるね

赤の食べもの

血や肉になるもの

牛乳 きな粉
ベーコン
ほたて貝
スキムミルク
粉チーズ
生クリーム

黄色の食べもの

熱や力のもと

食パン
はちみつ
バター
三温糖
じゃがいも
小麦粉
油

緑の食べもの

体の調子を整えるもの

キャベツ
にんじん
ホールコーン
にんにく
玉葱
しょうが