

給食たより

れいわ ねん がつ
令和8年8・9月

ひがしいわつき しょうがつこう
東岩槻 小学校

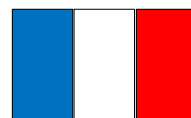
みなさん今年の夏休みは、お盆頃に暑さが少し和らいでくれたので、体を休めつつ元気に過ご

せたのではないのでしょうか？長期予報によると、9月は例年より暑いそうなので、残暑に負けな

いよう気を引き締めて二学期に挑みましょう。給食は8月28日（金）から始まります、

今学期もよろしくお願いします。

シェフ給食はフレンチで決まりです



1月21日（木）のシェフ給食実施のお知らせ第二弾、

当日のメニューについて続報です。

パレスホテル大宮の宴会洋食料理長の永野隆氏

によるメニューは以下の通りです。



シェフが試作したメニュー

これにパンと飲み物がプラス

・クロワッサン（袋入り）

・フルーツジュース（牛乳の替わり）

・野菜たっぷりのチキンスープ（季節の地場野菜を煮込みます）

・ブロッコリーとカボチャのポッシュェ フォンデュー仕立て（ポッシュェは蒸し煮の事♡）

・ミルクプリン ブルーベリーソース添え（生クリームでコクをボリュームアップ）

夏休み前にパレスホテルで、シェフが作った試作料理を食べさせていただく機会がありました。

とても美味しく見た目にも華がある料理でした。それを実際に作る事になる調理員さんは、真剣

に切り方のコツや火加減について質問をしていました。また、永野シェフと相談して、1月に旬に

なる地場野菜の「岩槻ねぎ」や「小松菜」などを取り入れたメニューになるように、調整してい

ただく事も決まりました。