●3月11日(火) 彩班リクエスト
洋風鯛めし チャウダー かぼちゃサラダ プリンアラモード

※写真はイメージになります。

「チャウダー」の語源は、「大鍋、煮込み」という意味のフランス語でショーティエールが元になったという説があります。シチューよりは具が小さくソースのとろみも少なく、また一般的にスープと呼ばれるものと比べると、具がたっぷり入っていて、ソースにとろみがついていることが多いことから、「スープとシチューの間ぐらい」に位置する煮込み料理と言えます。

●旬の食材

Main menu table with columns for days of the week (3月 to 16日) and rows for meal types (朝食, 昼食, 夕食). Each cell contains a meal name, ingredients, and energy value.

※食物アレルギーをお持ちの方はアレルギー食材を除去したり、代替のものを準備します。

※生鮮食品については、天候等により変更になる事があります。