



【本日の総料理長】

パレスホテル大宮

総料理長

けづかともゆき
毛塚智之シェフ

【本日のメニュー】

Riz
ごはん

Lait
牛乳

Soupe printanière au chou,
aux pommes de terre et
aux saucisses

春キャベツとじゃが芋・ソーセージの
スープ

Curry de maquereau frit
aromatisé avec des
légumes colorés avec
sauce à la chaudière

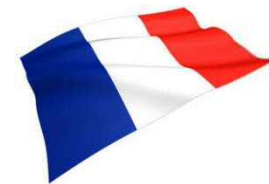
鯖のフリットカレー風味
彩り野菜のチャウダーソース

Komatsuna namul de la
préfecture de Saitama

埼玉県産小松菜の洋風ナムル仕立て

けづかともゆき
毛塚智之シェフからの
メッセージ

シェフ給食では、是非
五味（甘味・塩味・酸味・
苦味・うま味）+五感（視覚・
嗅覚・聴覚・触覚・味覚）
を体感しながら召し上が
ってみてください。



本日はシェフ給食になります。

パレスホテル大宮で活躍されている
けづかともゆき
総料理長の毛塚智之シェフが考案された給食です。

【春キャベツとじゃが芋・ソーセージのスープ】にはナツメグが使用されています。いつもと違うスープを味わって食べてください。

【鯖のフリットカレー風味彩り野菜のチャウダーソース】は白米に合うようにしっかりとカレーの風味がある鯖を揚げて、その上にミキサーにかけたブロッコリーや彩りの良い野菜をチャウダーソースにしてかけています。

【埼玉県産小松菜の洋風ナムル仕立て】には粒マスタードとバルサミコ酢が使用されて、酸味のあるナムルになります。

皆さんの給食の思い出の一つになりますように。



川口市マスコット「きゅぼらん」

シェフ給食を 味わおう

令和4年3月1日
新郷学校給食センター