

ランチタイム！

4月 23日（水）きょうのきゅうしょく

- ・ハヤシライス
- ・コールスローサラダ
- ・はちみつレモンゼリー
- ・牛乳

はいせんのしかた



ハヤシライスは 肉をルウで 煮込んだ 西洋料理 です。もともとは「ハッシュドミート・アンド・ライス」ですが、日本人がアレンジをして「ハヤシライス」になりました。よく味わっていただきましょう。

今日のはちみつレモンゼリーは 調理員さんの 手作りゼリーです。お店で売っているものより甘さは控えめですが、レモンの香りを感じられると思います。

作ってくれた 調理員さんに 感謝して、たくさん食べてください。