

ようふう
やさしいため

とうにゆう
きなこトースト

マンハッタン
クラムチャウダー



クラムチャウダー

マンハッタンクラムチャウダーは、アメリカのマンハッタンで誕生したスープです。アメリカのクラムチャウダーは主に2種類あり、牛乳を使ったものが「ボストン風」、トマトベースのものが「マンハッタン風」とされています。クラムチャウダーの「クラム」は二枚貝のことで、給食では鉄分が豊富なあさりを入れています。だしは、生の豚骨と鶏ガラを6キロ、2時間以上煮込んで取りました。