

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和7年10月15日

きょう きゅうしょく
今日の給食は、セルフ照り焼きハンバーガー、牛乳、野菜
のクリームスープです。

きょう じぶん
今日のハンバーガーは、自分でパンにハンバーグとせん切り
キャベツをはさんでいただきましょう。ハンバーグは、ひき肉
たま ほか きりぼしだいこん きざ い
と玉ねぎの他に、切干大根を刻んで入れています。切干大根は
だいこん ほ つく だいこん
大根を干して作るため、大根のうまみやシャキシャキの食感
たの
も楽しめます。ハンバーグにはケチャップとソースで作ったタ
レをかけることが多いですが、今日は、しょうゆと砂糖で作っ
て や
た照り焼きダレをかけました。

にいざし すずきのうえん
クリームスープには、新座市の鈴木農園さんで収穫された
しんせん こまつな しよう
新鮮な小松菜を使用しています。

きょう た じょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。



照り焼きハンバーグ
ひき肉と他の材料をこねます

1こ1こ形をつくります

野菜のクリームスープ
ルウを作ります



数えてタレをかけます

大きなオーブンで焼きます

ルウを加えます