

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和7年10月17日

きょう きゅうしょく ぶたにく ぎゅうにゅう
今日の給食は、豚肉ときのこのカレー、牛乳、カリカリさつまいものサラダです。

きょう あき つか こんだて
今日は、秋においしいきのこと、さつまいもを使った献立て
す。今日のカレーには、マッシュルーム、えのきたけ、しめじ、
エリンギの4種類のきのこを使いました。食べながら、探して
みましょう。きのこはうま味成分が豊富なので、いつものカレ
ーとはまた違ったおいしさを楽しむことができます。

きょう つか ほそ き
そして、今日のサラダにはさつまいもを使いました。細く切
ってカリカリに揚げたさつまいもを、野菜にトッピングしてい
ただきましょう。歯ごたえがあるので、よくかんで食べてくだ
さいね。

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

ぶたにく
豚肉ときのこのカレー



えのきたけを、ほぐします

た
じょうぶ
からだ
しめじ



マッシュルーム

カリカリさつまいも



きのこを入れ、煮込みます



ルウをつくります



カリカリに揚げます