

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年10月21日

きょう きゅうしょく とりしお ぎゅうにゅう あき あ
今日の給食は、鶏塩うどん、牛乳、秋のかき揚げ、みかんです。

うどんのだしは、あつ と おお きょう
は鶏がらで取っています。とり にく こまつな しょう あぶら
風味をつけました。こまつな にいざしない すずきのうえん しゅうかく
小松菜は、新座市内の鈴木農園さんで収穫され
た新鮮なものを使用しています。

あき あ あき しゅん ほうふ
秋のかき揚げは、秋が旬のさつまいもと、カルシウム豊富なちり
めんじゃこを入れました。

きょう かわ みどりいろ ぶぶん
そして、今日のみかんは皮が緑色の部分があるかもしれません。
しゅっか がつごろ はじ がつごろ でまわ
みかんの出荷は10月頃から始まり、3月頃まで出回ります。この
いま じき しゅっか わせ
うち、今の時期に出荷されるみかんを“早生みかん”といい、皮が
みどり ぶぶん とくちょう あじ
緑の部分があるのが特徴です。ぜひ味わってみてくださいね。

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。

あき 秋のかき揚げ



かたちをつくり、いろよく揚げます

みかん

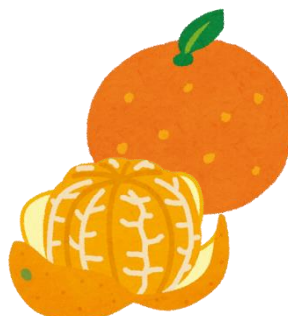


ていねいにあらわします

とりしお 鶏塩うどん



さいごにこまつなをくわえます



数えてバットに入れます