

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年10月23日

今日の給食は、具たくさんみそラーメン、牛乳、のり塩ポテトビーンズ、白菜の昆布漬けです。

ラーメンのスープは、朝早くから給食室で鶏がら、豚骨を使って取っています。今日は、そこに豚肉ともやし、にんじん、キャベツ、ねぎ、コーンなどの野菜をたっぷり使い、具たくさんに仕上げました。

のり塩ポテトビーンズは、じゃがいもと大豆を揚げ、塩と青のりをまぶしました。豆が苦手な人も、挑戦してみてください。

また、白菜は寒い時期においしくなる野菜です。給食でも、秋から冬にかけて白菜を使った料理が増える予定です。今日は、塩昆布と一緒に漬物にしました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

のり塩ポテトビーンズ



じゃがいもを角切りにします



味つけをします

みそラーメン



鶏がらと豚骨でスープをとります



油で揚げます(油がとともはねるので、気をつけています)

