

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和7年10月23日

きょう きゅうしょく ぐ ぎゅうにゅう しょ
今日の給食は、具だ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、具だくさ
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、挑戦してみて下さい。

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。

きょう た じょうぶ つく
今日もしっかり食べて、丈夫ながらだを作りましょう！

のり塩ポテトビーンズ



じゃがいもを角切りにします

みそラーメン



とり 鶏がらと豚骨でスープをとります

A chef in a white uniform and blue apron is pouring a white substance from a silver bowl into a large black pot of steaming liquid. A blue arrow points down to the chef's head, and a blue box is in the bottom right corner.

あぶら あ
油 で 揚げます (油 が とて も はね る の で、き 気 を つ け て い ま す)

