

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年12月2日

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、すき焼き風煮込み、野菜のごまみそ和えです。

寒い時期は、温かい煮物が食べたくになりますね。今日は、旬の白菜をたっぷり使用し、すき焼き風の煮込み料理を作りました。にんじんは高橋農園さん、長ねぎは鈴木農園さんの新鮮なものを使用しています。

また、今日の和え物には“いりごま”を使用しています。ごまを入れることで、栄養価が上がり香ばしい風味も加わります。

ほうれん草は、高橋農園さんのものを使用しました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

すき焼き風煮込み



白菜と焼き豆腐を切ります



豆腐が崩れないようそっと混ぜます

野菜のごまみそ和え

