

きゅうしょくしつ
給食室だより

令和7年12月5日

きょう きゅうしょく きゅうにゅう みぞれ汁 はくさい こんぶ
 今日の給食は、さばごはん、牛乳、みぞれ汁、白菜の昆布
 漬けです。

きょう かくぎ あぶら あ しょうが
 今日の“さばごはん”は、角切りにしたさばを油で揚げ、生姜
 をきかせた甘辛いタレをからめたものを、ごはんにまぜて作り
 ました。

そして、みぞれ汁の“みぞれ”とは“大根おろし”を指しま
 す。“みぞれ”はもともと天気用語であり“雨と雪が混ざって
 降ること”を言います。大根おろしが、雨と雪が混ざったみぞ
 れのように見えることから、大根おろしを“みぞれ”と呼ぶこ
 とがあります。今日は、高橋農園さんの大根を使用しました。

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

さばごはん



かくぎ つか
 角切りのさばを使います



さばに粉をつけます

みぞれ汁



かつお節でだしを取ります



だいこん
 大根をおろします



さばを揚げます



ごはんやさばを混ぜます



いちょう切りのだいこんも入れます