

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年12月12日

今日の給食は、メープルトースト、牛乳、ボルシチ、冬野菜のサラダです。

寒い季節を元気にすごせるよう、12月は寒い地域の料理をたくさん取り入れています。今日は、カナダやロシアなどです。

メープルトーストに使用した“メープルシロップ”は、カナダの厳しい寒さに耐えた“カエデ”という木から作られます。今日はメープルシロップとマーガリンをまぜたものをパンにぬり、焼きました。

そして、ボルシチはロシアやウクライナ地方の煮込み料理です。色鮮やかな“ビーツ”という野菜を使うのが特徴で、寒い季節に体を温めるのに適した料理です。今日は給食向けにビーツの量はひかえめにし、食べやすい味にしました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

メープルトースト



メープルシロップと
マーガリンをまぜます



半分^{はんぶん}に切^きって提供^{ていきょう}します

ボルシチ



ビーツのペースト

白黒^{しろくろ}だと色^{いろ}が全^{まった}く分^わかりませんが、
色鮮^{いろあざ}やかな赤紫^{あかむらさきいろ}色^{いろ}です

