

# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和5年10月12日

きょう きゅうしょく はん きゅうにゅう さけ からみ さわ  
今日の給食は、わかめご飯、牛乳、鮭の辛味だれ、沢  
にわん  
煮椀です。

さけ からみ あぶら あ さけ  
鮭の辛味だれは、でんぷんをつけて油で揚げた鮭に  
こうみやさい  
香味野菜のしょうがやんにんにく、ながねぎを入れたタレを  
かけていただきます。今日は、旬の秋鮭を使用しました。

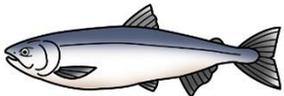
さわ にわん ぶたにく せんぎ やさい  
沢煮椀は、豚肉と干切りにした野菜がたっぷり入った  
しるもの さわ にわん さわ たくさん たく かんじ  
汁物です。沢煮椀の『沢』は、沢山の『沢』という漢字  
です。その名の通り、沢山の具材を煮て作る汁物という  
な とお たくさん くざい に しるもの  
意味があります。味のポイントは、素材のうまみと、最  
い み あじ そざい さい  
後に入れる黒コショウです。

きょう た じょうぶ 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。

さけ からみ  
鮭の辛味だれ



鮭にでんぷんを  
まぶします



あぶら あ  
油で揚げます



クラスごとに数え、  
たれをかけます

さわ にわん  
沢煮椀



ざいりょう  
材料は、  
すべて細く  
切ります

