

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年10月17日

今日の給食は、鶏塩うどん、牛乳、秋のかき揚げ、菊花みかんです。

うどんのだしは、厚けずりで取ることが多いですが、今日のだしは鶏がらで取っています。鶏もも肉と小松菜を使用し、ごま油でアクセントをつけました。小松菜は、新座市内の鈴木農園さんで収穫された新鮮なものを使用しています。

秋のかき揚げは、秋が旬のさつまいもと、カルシウム豊富なちりめんじゃこを入れ、サクサクに揚げました。ほかに、ごぼうやにんじんも入り、野菜たっぷりです。今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

あき 秋のかき揚げ

ほど 細く切った食材と、小麦粉、たまごなどをまぜます



みかん



はんぶん き 半分に切ります



かたち をつくります



サクッと揚げます



クラスごとに数えます