

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和5年10月19日

今日の給食は、五目あんかけ焼きそば、牛乳、カルピスゼリーポンチです。

五目あんかけ焼きそばの“五目”は必ずしも五つの具で作る、という意味ではなく“色々な具材を、味や栄養バランスよく取り合わせた“という意味があります。

今日は、豚肉やえび、イカ、うずら卵や、にんじん、たけのこ、キャベツなどの野菜がたっぷり入ったあんを、麺にかけていただきます。

デザートは、カルピスゼリーとフルーツを合わせたカルピスゼリーポンチです。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

五目あんかけ焼きそば



しいたけ



玉ねぎを切ります

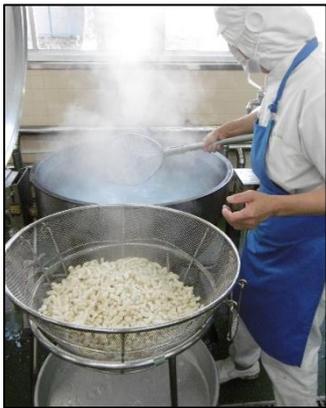
カルピスゼリーポンチ



ゼリーを食べやすく切ります



キャベツ



えび、イカを下ゆでします



麺はオーブンで加熱します



ゼリーとフルーツをクラスごとにはかります