

今日の給食は、しゃくし菜チャーハン、牛乳、中華風卵とコーンのスープ、りんごゼリーです。

「しゃくし菜」とは、昔から秩父地方で盛んにつくられてきた野菜です。正式には「雪白体菜」という名前ですが、葉の形がしゃもじに似ていることから、「しゃくし菜」とよばれています。秩父地方では、しゃくし菜を保存のきく漬け物にして、そのまま食べたり、色々な料理に使用します。

中華風卵とコーンのスープに入っているにんじんは、新座市内の高橋農園さん、小松菜は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。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう

りんごゼリー



ゼリーカップに
ゼリー液を注ぎます

クラスごとに数え、
冷やします



しゃくし菜チャーハン



秩父の名産品「しゃくし菜漬け」



ごはんを、いただきます