給食室だより

令和５年 11 月 24 日

今日の給食は、新座小松菜の菜飯、牛乳、さばの竜田揚げ、新座野菜のかきたま汁です。

今日、11月24日は、「和食の日」です。これは、実りの秋である11月と、「いい日本食（1124）」の語呂合わせから、そう言われるようになりました。今日のかきたま汁は、さばとかつおで“だし”を取っています。和食の基本である“だし”のうまみをいかし、季節の食材や魚を使用した献立にしました。

また、今日の給食は新座市内で採れた野菜をたくさん使用しています。菜飯には、新座市内の鈴木農園さんの「小松菜」を使いました。かきたま汁の「大根」と「長ねぎ」も鈴木農園さんのものです。そして、「にんじん」は高橋農園さんから届けて頂きました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

新座野菜のかきたま汁

さばとかつおの削り節で、だしを取ります

長ねぎを入れて…

たまごは少しずつ入れます

新座小松菜の菜飯

炊いたごはんと小松菜を、まぜます

11月24日は【和食の日】