



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年11月29日

きょう きゅうしょく

こ あ

ぎゅうにゅう

今日の給食は、きな粉揚げパン、牛乳、ABCスープ、マリネサラダです。

こ あ

あぶら

あ

こ さとう

きな粉揚げパンはパンを油でさっと揚げて、きな粉と砂糖を

きゅうしょく

にん き

こんだて

みな

こ

まぶした、給食で人気の献立です。ところで、皆さんはきな粉

なに

し

せいかい

だいず

が何からできているか知っていますか？…正解は、「大豆」で

だいず

つく

しつ

えいようそ

す！大豆はからだを作るもとになる“たんぱく質”という栄養素

ふく

しょくひん

がたくさん含まれている食品です。

にいざしな

すずきのうえん

マリネサラダは、新座市内の鈴木農園さんのキャベツと、し

めじ、ひじきなどを、玉ねぎのあったドレッシングで和えて作

たま

あ

つく

りました。

きょう

た

じょうぶ

つく

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。

きな粉揚げパン



パンはさっと揚げます

きな粉とさとうをまぶします



ABC スープ



鶏がらでスープを取ります



食べやすく切り、数えます

