

きょう きゅうしょく ぶたにく しょうが や どん ぎゅうにゅう はくさい とうふ
今日の給食は、豚肉の生姜焼き丼、牛乳、白菜と豆腐
のスープです。

ぶたにく しょうが や ぶたにく たま しょうが
豚肉の生姜焼きは、豚肉と玉ねぎをたっぷりの生姜と
ともに炒めました。生姜は、昔から漢方薬としても使わ
れてきた食材です。体を温めたり、胃腸の調子を整えたり
する働きがあるため、風邪の予防にも役立ちます。特
に、加熱するとその効果が高くなるそうですよ。

はくさい とうふ きゅうしょくしつ とり
白菜と豆腐のスープは、給食室で鶏がらからとったス
ープに、旬の白菜やねぎ、豆腐を入れて仕上げました。
はくさい にいざしな たなかのうえん とど いただ しんせん
白菜は、新座市内の田中農園さんから届けて頂いた新鮮
なものを使用しています。

きょう た しょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

はくさい とうふ
白菜と豆腐のスープ



とり
鶏がらでスープを取ります



ぶたにく しょうが や どん
豚肉の生姜焼き丼



こめ もぎ けい た
お米と麦で計47 kg炊きました！

