

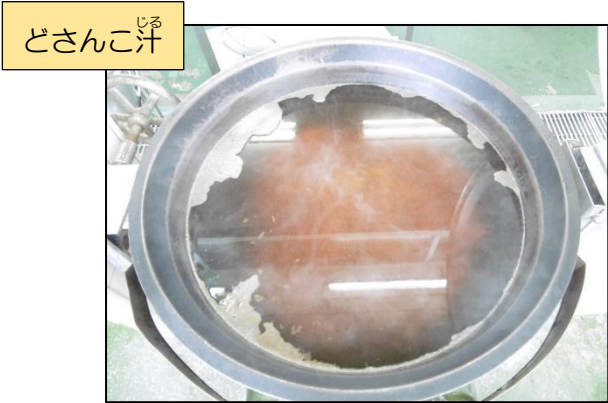
きゅうしょくじつ 給食室だより

令和5年12月7日

きょう きゅうしょく むぎ はん さけ しる
今日の給食は、麦ご飯、牛乳、鮭フライ、どさんこ汁
です。

さむ じき きょう こんだて
寒い時期ということで、今日の献立のテーマは
“北海道”です。北海道は、鮭の漁獲量が日本一です。
きょう さけ ほっかいどう さんりく うみ さけ しょう
今日の鮭も、北海道から三陸の海でとれた鮭を使用し、
サクサクのフライにしました。

どさんこ ほんらい ほっかいどう うま さ
どさんこ汁の“道産子”とは、本来は北海道の馬を指
げんざい ほっかいどう う さ おお
します。現在は、北海道生まれのものを指すことも多く、
きょう ほっかいどう たま
今日は北海道でよくとれる玉ねぎ、じゃがいも、とうも
ろこしなどの食材を入れて、みそ味の汁をつくりました。
きょう た じょうぶ 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。



どさんこ汁

今日は、削り節でだしを取りました



ゴマご飯

お米と麦で計43kg炊きました！



鮭フライ

中まで加熱されているか、温度計で確認します

