



きゅうしょくじつ
給食室だより

令和5年12月8日

きょう きゅうしょく ぎゅうにゅう じゃがまるくん だいこん
 今日の給食は、かしわうどん、牛乳、じゃがまる君、大根の
 そくせきつ
 即席漬けです。

かしわうどんの「かしわ」とは、とり肉をさします。聞きなれない人も多いかもしれませんが、関西や九州地方では、とり肉は一般的にこう呼ばれているようです。今日はうどんの汁にとり肉を使い、薄口しょうゆを使った関西風のうどんに仕上げました。

じゃがまる君は、大人気メニューの1つです。蒸してつぶしたじゃがいもにチーズをまぜ、形をつくり揚げました。

また、今日の給食に使われている野菜は、すべて新座市内でとれたものです。ねぎと小松菜は鈴木農園さん、にんじんと大根は高橋農園さんより届けていただきました。

きょう た からだ
 今日もしっかり食べて、しょうぶな体をつくりましょう。



じゃがまる君

つぶしたじゃがいもと、チーズをまぜます



サクッと揚げます



1こ1こ形をつくれます



クラスごとに数えます