

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年12月12日

今日の給食は、ココアシュガートースト、牛乳、冬野菜のスープ、リボンマカロニサラダです。

冬野菜のスープは、にんじん、大根、白菜、長ねぎ、小松菜などの冬野菜がたっぷり入ったスープです。スープに入っている野菜はすべて、新座市内の農家さんから届けていただきました。にんじんと大根は高橋農園さん、長ねぎと小松菜は鈴木農園さん、白菜は田中農園さんのものです。新鮮な新座の冬野菜がたっぷり入ったスープを食べて、温まりましょう！

サラダには、“ファルファッレ”という種類の Pasta を使いました。リボンの形をしていて、見た目がかわいいだけでなく、ギザギザがあるため調味料がよくからまるという特徴があります。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

ココアシュガートースト

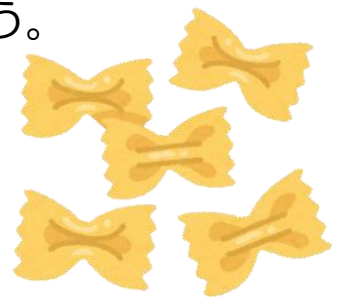
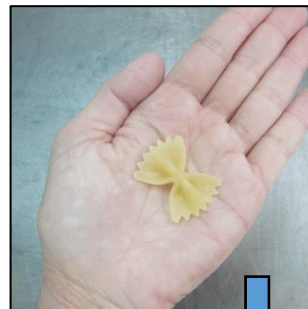


パンにめる
ペストを
つくります



ココアペストをパンにめり、焼きます

リボンマカロニサラダ



筒状のマカロニではなく、
ファルファッレという
リボン型のものを使用しました

