

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和5年12月15日

今日の給食は、照り焼きチキンとごぼうのスパゲティ、牛乳、大根とツナのサラダです。

スパゲティには、旬のごぼうが入っています。ごぼうは“根菜”といって、根の部分を食べる野菜ですが、旬のごぼうは大地の中でじっくりと育ち、大地のミネラルを蓄えるため、おいしく栄養価も高いそうです。今日は、炒めて香りを出し、スパゲティの具材に入れたので、ぜひ味わってみてください。

ツナと大根のサラダには、旬の大根がたっぷり使われています。大根とにんじんは、新座市内の高橋農園さんより届けていただきました。きゅうりとコーンも入れたので、彩りのよいサラダです。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

照り焼きチキンとごぼうのスパゲティ



ごぼうは“ささがき”にします



スパゲティは 39 kgゆでました！

ツナをクラスごとにはかっています



とじ肉を揚げ、味つけします



クラスごとにはかかります

