

今日の給食は、カレー南蛮うどん、牛乳、キャラメルポテト、かぶと大根の昆布漬けです。

寒い日が続いていますね。そんな日は、ピリッとしたカレーの風味が加わった温かいうどんを食べ、からだを温めましょう。長ねぎと小松菜は、新座市内の鈴木農園さんで収穫された新鮮なものを使用しています。

キャラメルポテトは、さつまいもを角切りにし油で揚げたあと、バターと砂糖をからめて作りました。今日のさつまいもは、甘くておいしい“紅はるか”という品種です。

カブと大根の昆布漬けは、カブの葉の部分も使い、色鮮やかに仕上げています。葉の部分も使用することは、栄養価が高くなるだけでなく、食べ物を無駄なく使うという観点でも良いですね。今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

キャラメルポテト



さつまいも 58 kgを切ります

カレー南蛮うどん



かきと揚げます



タしをからめます



麺をクラスごとに分けます