

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年1月31日

今日の給食は、豚肉とごぼうのまぜご飯、牛乳、冬野菜のみそ汁、ネーブルオレンジです。

今日のご飯は、甘辛く炒めた豚肉・ごぼうと、甘酢で味つけたしょうがをご飯にまぜて作りました。豚バラ肉を使用している所以少し脂がありますが、お酢としょうがでさっぱりした風味を加えています。

みそ汁には、旬の大根、はくさい、小松菜を使用しました。大根と小松菜は、新座市内の鈴木農園さんより届けていただきました。にんじんは高橋農園さんのものです。

くだものは、柑橘類がおいしい時期ですね。今日は、国産のネーブルオレンジを仕入れました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

豚肉とごぼうのまぜご飯



ご飯と具をまぜます

ネーブルオレンジ



食べやすい「スマイルカット」という切り方です

みそ汁の白菜

