

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年2月7日

今日の給食は、長崎ちゃんぽん、牛乳、のり塩ポテトビーンズ、りんごゼリーです。

長崎県長崎市が発祥と言われる“長崎ちゃんぽん”は、明治時代から地元で愛されてきた料理の1つです。“ちゃんぽん”とは、“色々なものを混ぜたもの”という意味があり、今日のちゃんぽんも、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、長ねぎなどの野菜のほか、豚肉、しいたけ、ちくわ、えびなど様々な具材を入れて作りました。

のり塩ポテトビーンズは、角切りにしたじゃがいもと、大豆を揚げ、塩と青のりをまぶしました。豆が苦手な人も、食べやすい味になっています。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

のり塩ポテトビーンズ



じゃがいもを角切りにします



りんごゼリー



カップにゼリー液を注ぎます



油で揚げます



塩と青のりをまぶします