

きゅうしょくじつ

# 給食室だより

令和6年2月8日

今日の給食は、家庭科の授業で6年生が考えた献立です。6年2組の4名が考えた、五目炊き込みごはん、牛乳、鮭の塩焼き、里芋入り豚汁です。

炊き込みごはんには、にんじん、ごぼう、干しいたけ、油揚げ、こんにゃくの5つの具材が入っており、栄養満点です。また、今日の鮭は、“銀鮭”という脂ののった鮭を使用しました。豚汁には、豚バラ肉と、里芋、さやいんげんが入っているのが特徴です。いつもの豚汁とは少し違った味を楽しんで食べましょう。豚汁のにんじん、大根、長ねぎは、新座市内の鈴木農園さんから新鮮なものを届けて頂きました。



この献立を考えたみなさんに、アピールポイントを聞きました。



旬の鮭を使いました。また、豚汁にあまり入っていない里芋を入れました。



献立を考えるときに大変だったことを聞きました。



食材が少なかったなので、ごはんにたくさん食材を入れたところです。

みなさん、今日もしっかり食べて丈夫なからだをつくりましょう！

ごもくたご 五目炊き込みごはん

さとちもい とんじる 里芋入り豚汁

にんじん



ごぼう



干しいたけ



里芋の皮をむきます



こんにゃく



あぶらあ 油揚げ



煮た豚と、炊けたごはんを混ぜます

～メンバー紹介～

