

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年2月13日

今日の給食は、里芋と舞茸のごはん、牛乳、かじきの竜田揚げ、小松菜と大根のサラダです。

ごはんには、秋～冬に旬をむかえる里芋と、舞茸を入れました。里芋は煮崩れないよう、いったん油で揚げてからご飯に混ぜています。ホクホクした食感を楽しみながら、いただきます。

小松菜と大根のサラダには、小松菜、大根以外にもキャベツとにんじんを使用しました。これらの野菜はすべて、新座市内の鈴木農園さんから届けていただきました。ツナも入れて、うま味とタンパク質を足しています。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

きょうしつ さいとうも さいとうも
里芋と舞茸のごはん



さいとうも さいとうも
里芋をいちょう切りにします



ごはんとうもろこしをまぜます

ツナをけいりようしています



かじきにこなをつけています

