



きゅうしょくしつ 給食室だより



きょう こんねんど きゅうしょく こんねんど きゅうしょくしつ
今日から、今年度の給食がはじまります。今年度も、給食室
ではおいしく栄養満点の給食を愛情こめて作っていきますので、よろしくお願ひします。

きょう きゅうしょく きゅうにゅう にく やさい
今日の給食は、ちらしずし、牛乳、とり肉のからあげ、野菜の和え物です。

むかし せき た りょうり
ちらしずしは、昔からおめでたい席で食べられてきた料理です。今日は、みなさんが新しい学年に進級したお祝ひとして、ちらしずしを作りました。

にく あ したあじ にく こな
とり肉のから揚げは、下味をつけたとり肉に粉をつけ、カラッと揚げて仕上げました。また、ちらしずしと野菜の和え物に使われているにんじんは、新座市内の鈴木農園さんより新鮮なものを届けていただきました。

こんねんど た からだ
今年度もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！

ちらしずし



お米は大きな釜で炊きます

からあげ



とり肉に粉をまぶします



油で揚げます



具を作り、いったん取り出します



ごはんとう具をまぜます

