

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年4月19日

今日の給食は、スパゲッティミートビーンズソース、牛乳、野菜サラダです。

今日のミートソースは、給食で人気の献立のひとつです。ひき肉と野菜を炒め、トマトピューレやケチャップなどの調味料を加え、煮込みました。大豆を砕いたものも入っています。大豆は、「畑の肉」とよばれるほど良質なたんぱく質が豊富な食べ物です。

野菜サラダは、キャベツ、きゅうり、にんじんを使用してつくりました。にんじんは、新座市内の鈴木農園さんより届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

スパゲティミートビーンズソース



調味料を加えます



よく煮込みます



国産トマトの
ケチャップです

サラダをクラスごとにはかります



スパゲティ 42kgを
ゆでます

