

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年4月23日

今日の給食は、とりそぼろ丼、牛乳、みそしる、みかんゼリーです。

とりそぼろ丼は、とりのひき肉と、鈴木農園さんののにんじんを炒めて甘辛く味つけし、いり卵やさやいんげんをまぜて色鮮やかに仕上げました。ごはんにかけて、いただきます。

みそしるは、給食室で朝から煮干しだしを取り、じゃがいもや高橋農園さんの小松菜を入れてつくりました。だしの風味を味わいましょう。

そして、みかんゼリーも給食室の手作りのゼリー液をつくり、カップに1個1個注ぎ、冷やしてつくりました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

とりそぼろ丼



いり卵をつくります
ひき肉をいため、
いり卵を加えます

みかんゼリー



ゼリー液をつくります



ごはんを
クラスごとに
分けます



カップに注ぎ、冷やします