

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年4月25日

今日の給食は、みそラーメン、牛乳、寒天ポンチです。

ラーメンのスープは、朝から給食室で鶏がら、豚骨、昆布を使って取りました。そこに、豚ひき肉ともやし、にんじん、キャベツ、ねぎ、コーンなどの野菜をたっぷり使い、具たくさんに仕上げました。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。

寒天ポンチは、給食室で手作りした寒天ゼリーを四角く切り、国産の黄桃、みかん、りんごの缶づめと、シロップを合わせて作りました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

みそラーメン

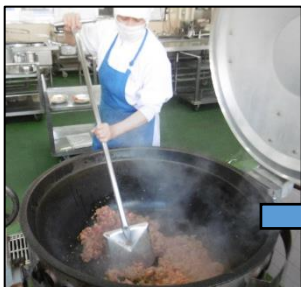


かんてん
寒天ポンチ



スープを取ります

缶づめをあげ、
クラスごとに分けます



ひき肉を
いためて...



野菜たっぷりに仕上げます



中華めんは蒸して
クラスごとに分けます