



きゅうしょくしつ

# 給食室だより

令和5年7月10日

今日の給食は、マーボーラーメン、牛乳、とうもろこし、ピーチゼリーです。

マーボーラーメンは、スタミナ食材であるぶた肉や、にんにく、しょうが、長ねぎ、にらと、豆腐を調味料で味つけし、中華めんにかけていただきます。

また、今日のとうもろこしは、4年生のみなさんに皮をむいてもらいました。4年生のみなさん、ひげを取ったり、軸を折るのに苦戦したり、イモムシを発見したり、とうもろこしの鮮やかな黄色におどろいたり、と色々な発見がありましたね。

今日は、一生懸命皮をむいてくれた4年生にも感謝して、しっかり食べましょう！

図書室にて



やく 約290本のとうもろこしを  
いっしょうけんめい 一生懸命むきました！



給食室にて



①3回洗い、切ります



②蒸し網に並べます



③大きな釜で  
4回に分けて  
蒸します



④クラスごとに数えます