



きゅうしょくしつ  
**給食室だより**

令和5年6月27日

きょう きゅうしょく どん きゅうにゅう ごじる  
 今日の給食は、あぶたま丼、牛乳、呉汁です。

どん あぶら あ く たまご  
 あぶたま丼は、油揚げなどの具を卵でとじたものを、  
 はん こんだて あぶら あ たまご  
 ご飯にのせて食べる献立です。油揚げの「あぶ」と卵の  
 なまえ  
 「たま」をとってこの名前にしました。

ごじる にほんかくち つた きょうどりょうり さいたまけん  
 呉汁は日本各地に伝わる郷土料理です。埼玉県で  
 かわしままち ちいき きょうどりょうり た  
 は、川島町という地域で郷土料理としてよく食べられ  
 ごじる ご だいす  
 ています。呉汁の「呉」とは、大豆をすりつぶしたも  
 さ  
 のを指します。

きょう こまつな じもと のうか たかはしのうえん  
 今日小松菜は地元の農家の高橋農園さん、たまねぎ  
 たなかのうえん すずきのうえん  
 は田中農園さん、にんじんは鈴木農園さんのものです。  
 きょう た しょうぶ からだ つく  
 今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

あぶたま丼の調理風景



あぶらあげ 12kgを短冊切りにします



たまご 34kgを割ります



さいりょう かまに 材料を釜で煮ます



さいりょう たまごをい 最後に卵を入れます

呉汁の調理風景



おおき なみきサーで だいずをこまかくします

