



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月2日

5月5日は端午の節句（こどもの日）です。そこで、今日の給食は、こどもの日こんだてです。

こどもの日には、中華風のおこわを竹の皮でつつんだ「ちまき」を食べる地域があります。今日は、竹の皮でつつまれていませんが、中華風のおこわを給食室で炊きました。たけのこやしいたけ、ぶた肉などの具材のうま味がしっかり感じられるおいしいご飯です。

すまし汁には兜かぶとの形のかまぼこが入っています。こいのぼりサブレは、調理員さんが1こ1こ手作りでこいのぼりの形かたちにしてくれました！味わって食べてくださいね。

こいのぼりサブレを作っている様子



生地をこねます



生地を平たくのばします



こいのぼりの形に切ります



オーブンでやきます



うろこと目をつけます