



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月16日

今日の給食は、きな粉トースト、牛乳、イタリアンスープ、カリカリポテトのサラダです。

きな粉トーストは食パンにきな粉や砂糖、はちみつ、牛乳などを混ぜ合わせてペーストにしたものをぬり、オーブンで焼いて作りました。さて、みなさんはきな粉が何からできているか知っていますか？正解は・・・【大豆】です！大豆は「畑の肉」ともいわれ、体をつくるもとになる「たんぱく質」という栄養が多くふくまれます。

そして、今日のサラダは、じゃがいもを細く切って油で揚げたものをトッピングしていただきます。カリカリの食感を楽しみながら食べてくださいね。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作しましょう。

カリカリポテトを揚げているところ



サラダに
トッピングして
いただきます！



きな粉ペーストを作っているところ

きな粉ペーストを
食パンにぬって
やきます

