



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年9月12日

きょう きゅうしょく す し ぎゅうにゅう さわ に きょほう
今日の給食は、こぎつね寿司、牛乳、沢煮わん、巨峰です。

こぎつね寿司はきつねの好物といわれるあぶら あ まから に
て、いり卵、さやいんげんとともに、す めし ま つく
酢飯に混ぜて作りました。

そして、さわ に ぶた にく せんぎ やさい
沢煮わんとは、豚バラ肉と干切りにした野菜がたっ
ぱりはい したるもの さわ に さわ たくさん たく
り入った汁物です。沢煮わんの『沢』は、沢山の『沢』とい
うかんじ な とお たくさん ぐざい に つく したるもの
漢字です。その名の通り、沢山の具材を煮て作る汁物という
い み
意味があります。

また、きょう きょほう しゅん くだもの だ つぶ おお
今日は“巨峰”という旬の果物を出しました。粒が大
きく、むらさきいろ かわ とくちょう あら だ
きく、紫色の皮が特徴です。きれいに洗って出しているの
でかわ た ほう
で皮も食べられなくはないですが、むいた方がおいしく食べら
れますよ。

きょう た じょうぶ からだ
今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

こぎつね寿司



油揚げを短冊切りにします



10 kgの卵を割ります



巨峰



巨峰を房から外します



ごはんとう具を混ぜ合わせます



いり卵をつくります



洗ってクラスごとに数えます