

きゅうしょくしつ  
**給食室だより**

令和8年3月9日

今日の給食は、麦ご飯、ひじきとじゃこのふりかけ、牛乳、  
 豚肉と大根の煮物、野菜のにんにくしょうゆ和えです。

今日は、鈴木農園さんの大根をたくさん使い煮物にしまし  
 た。朝から給食室で鶏がらスープを取り、豚肉、にんじん、  
 ごぼう、大根をコトコト煮込んで作りました。キムチも入り、  
 ピリ辛の味つけでご飯が進むおかずです。

野菜のにんにくしょうゆ和えは、キャベツ、小松菜、にんじんを、  
 にんにくとごま油をきかせた味つけにしました。小松菜も、  
 鈴木農園さんの新鮮なものを使用しています。

今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！

豚肉と大根の煮物



大根は57kg使いました！



いちょう切りにします

和え物



野菜と調味料をまぜ合わせます



お米のとき汁で下ゆでします。



ふりかけ



クラスごとにわけます