

令和8年3月18日

祝

きゅうしょくしつ

給食室だより

祝

今日の献立は、6年生のご卒業と・1年生から5年生の
 進級をお祝いする献立の第1弾として、おめで鯛めし、
 牛乳、鶏肉のから揚げ、紅白昆布漬、せとかです。

鯛は、おめでたい魚の代表です。今日は角切りの鯛を
 使用し、給食室で鯛めしを炊きました。鶏のから揚げは、
 みなさんに人気のメニューです。また、今日の昆布漬は、
 にんじんと鈴木農園さんの大根を使用し、おめでたい紅白に
 なっています。

そして、今日のくだものは、今が旬の「せとか」です。せ
 とかは“柑橘の女王”とも呼ばれ、とても甘いのが特徴です。
 今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう。



20kg使用しました!



半分に切ります



ごはんとお魚を
まぜます



紅白昆布漬



クラスごとに数えます