

きゅうしょくじつ

給食室だより

令和8年4月17日

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、四川豆腐、ナムルです。

四川豆腐は中国の四川地方の料理のひとつです。ひき肉を炒め、鶏がらで取ったスープを入れて豆腐を煮込み、テンメンジャンなどの調味料で味つけして作りました。四川地方の料理は辛いものが多いのですが、1年生でも食べやすいよう、辛みをおさえてありますので安心して下さいね。

ナムルにはもやし、小松菜、にんじんを使いました。小松菜は新座市内の高橋農園さんより新鮮なものを届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

四川豆腐



鶏がらでスープを取ります



豆腐60kgを切ります



とろみをつけ、豆腐がくずれないように混ぜます

ナムル



ゆでた野菜に、味をつけます