

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年4月23日

今日の給食は、麦ごはん、しらすのごまふりかけ、牛乳、肉じゃが、即席づけです。

ふりかけは、給食室の手作りです。“しらす”はカルシウムが豊富な食材です。ごはんにかけて、いただきます。

肉じゃがは、みなさんに人気の献立の一つです。じゃがいもが煮くずれしないように、しっかりと味をしみこませるのはとても難しいですが、調理員さんが上手に作ってくれました。

また、即席づけにはかぶ、きゅうり、にんじんを使用しています。かぶの旬は春と秋の年2回で、春のかぶはやわらかい食感が特ちょうです。今日は、かぶの葉も使いました。

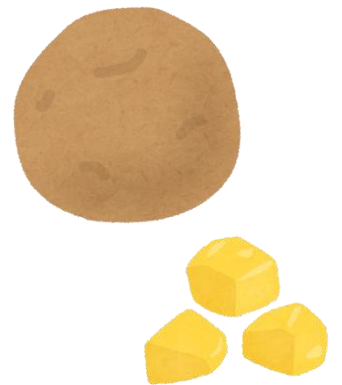
今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！



肉じゃが



じゃがいもを少し大きめに切ります



じゃがいも 50kgのかわむき



温度をはかっています



しらすを使います

ふりかけ

