

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年4月24日

今日の給食は、キャロットピラフ、飲むヨーグルト、豚肉とキャベツのスープ煮です。

“Carrot”は英語ですが、意味は“にんじん”です。この時期に収穫されるにんじんは“春にんじん”といい、柔らかく甘味があるのが特徴です。今日は“春にんじん”をたっぷり使い、ピラフを作りました。また、今日のスープ煮にも春食材が使われています。それは、“春キャベツ”です。春キャベツはとても柔らかく、甘みがあるのが特徴です。また、じゃがいもも、“新じゃがいも”という柔らかくてみずみずしいじゃがいもを使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

にんじんピラフ



ピラフの具を調理します。そのときに出た煮汁も使い、ご飯を炊きました。



スープ煮



キャベツ、じゃがいもを切ります



鶏がらと野菜くずでスープを取ります



キャベツを加えます