

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年4月27日

今日の給食は、みそラーメン、牛乳、寒天ポンチです。

ラーメンは、朝から給食室で鶏から、豚骨、昆布を使ってスープを取りました。そこに、豚ひき肉ともやし、にんじん、キャベツ、ねぎ、コーンなどの野菜をたっぷり使い、真だくさんに仕上げました。

寒天ポンチは、給食室で手作りした寒天ゼリーを四角く切り、国産の黄桃、りんごの缶づめと、シロップを合わせて作りました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

みそラーメン



鶏からスープを取ります



果物の缶づめをあけます

かんてん
寒天ポンチ



かんてん
寒天ゼリーを四角く切ります



ひき肉を
いためて…



溶いたみそを加え、仕上げます



クラスごとにはかります