



きゅうしょくしつ  
**給食室だより**

令和8年5月1日

きょう ひこんだて とりしお きゅうにゅう だいこん  
 今日<sup>きょう</sup>はこどもの日<sup>ひ</sup>献立<sup>こんだて</sup>で、鶏<sup>とり</sup>塩<sup>しお</sup>うどん、牛<sup>ぎゅう</sup>乳<sup>にゅう</sup>、ツナと大根<sup>だいこん</sup>のサラダ、こいのぼりサブレです。

ふだん する あつけず と きょう とり  
 普段<sup>ふだん</sup>、うどんの汁<sup>しる</sup>は厚<sup>あつけず</sup>削り<sup>と</sup>でだし<sup>と</sup>を取<sup>と</sup>りますが、今日<sup>きょう</sup>は鶏<sup>とり</sup>が  
 らでスープ<sup>と</sup>を取<sup>と</sup>りました。そこに、鶏<sup>とり</sup>肉<sup>にく</sup>や“かぶ<sup>かた</sup>との形<sup>かち</sup>のか  
 まぼこ”を入<sup>こまつな</sup>れました。小松菜<sup>こまつな</sup>は、新座市<sup>にいざし</sup>内の高橋農園<sup>たかはし</sup>さんの  
 ものです。そして、こいのぼりサブレは、給食室<sup>きゅうしょくしつ</sup>の手<sup>て</sup>作り<sup>つく</sup>で  
 す！調理員<sup>ちょうりいん</sup>さんが頑張<sup>がんば</sup>ってこいのぼりの形<sup>かた</sup>にしてくれまし  
 た！味<sup>あじ</sup>わって食<sup>た</sup>べてくださいね。

きょう た じょうぶ つく  
 今日<sup>きょう</sup>もしっか<sup>た</sup>り食<sup>じょうぶ</sup>べて、丈夫<sup>じょうぶ</sup>なからだ<sup>つく</sup>を作<sup>つく</sup>りましょ<sup>う</sup>う。

こいのぼりサブレ



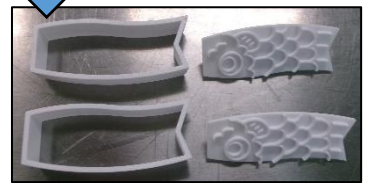
生地<sup>きじ</sup>をこねます



生地<sup>きじ</sup>をのびします



白<sup>しろ</sup>目<sup>め</sup>をつくれます



白<sup>しろ</sup>目<sup>め</sup>とチョコの黒<sup>くろ</sup>目<sup>め</sup>をのせます



型<sup>かた</sup>抜き<sup>ぬき</sup>し、うろこ<sup>うろこ</sup>の模<sup>ま</sup>様<sup>よう</sup>をつけます



オーブン<sup>おーぶん</sup>でやきます

