

# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年5月7日

今日の給食は、豚肉とごぼうのませご飯、牛乳、かきたま汁、うま塩キャベツです。

今日のご飯は、ごぼうと豚肉を甘辛く炒め、ご飯にまぜて作りました。豚バラ肉を使用しているため少し脂がありますが、生姜でさっぱりした風味を加えています。また、ごぼうは食物繊維の多い食材なので、食べることでおなかの中のそうじをしてくれる働きがあります。

そして、かきたま汁には、高橋農園さんの小松菜を使用しています。たまごをふわふわにするのが難しいのですが、調理員さんが上手に仕上げてくださいました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！



豚肉とごぼうのませご飯



かきたま汁

卵を入れているところです



ごぼうと生姜、豚肉を炒めます

具を分けます



ご飯と具をまぜます



うま塩キャベツ