

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年7月10日

今日の給食は、特製しょうゆラーメン、牛乳、もものフルーツポンチです。

野火止小学校のラーメンは、朝早くから鶏がらでスープを取るところから調理が始まります。今日も、給食室で取ったスープに豚肉や野菜をたっぷり使用し、特製のしょうゆラーメンを作りました。

また、フルーツポンチに使用した“もも”は、夏が旬のくだものです。給食では生のももを出すことが難しいので、今日はもものジュースと黄桃、白桃の缶詰を使い、フルーツポンチをつくりました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

もものフルーツポンチ



しょうゆラーメン



寒天ゼリーとももゼリーを四角く切ります



国産の黄桃缶と白桃缶を使います



ゼリーと果物缶を食缶に入れます

