



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和8年9月8日

今日の給食は、カレー南蛮うどん、牛乳、スパイシーポ
テトビーンズ、巨峰です。今日は、朝から煮干しでだしを取り、
カレー南蛮の汁をつくりました。高橋農園さんの新鮮な小松菜
も使用しています。

スパイシーポテトビーンズは、角切りにしたじゃがいもと、
大豆を油で揚げ、スパイスと塩をまぶして作りました。

また、今日のくだものは“巨峰”といい、今が旬です。粒が
大きく、紫色の皮が特徴です。きれいに洗って出している
ので皮も食べられなくはないですが、むいた方がおいしく食べ
られますよ。

今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう。

カレー南蛮うどん



だしは煮干しでとりました



スパイシーポテトビーンズ



じゃがいもを角切にします



揚げて味付けします

きょうほう
巨峰



よく洗って数えます