

きゅうしょくしつ
給食室だより

令和8年9月14日

きょう きゅうしょく し せんどん きゅうにゅう なし
今日の給食は、四川丼、牛乳、ツナとひじきのサラダ、梨
です。

し せんどん ぐ し せんとうふ ちゅうかりょうり
四川丼の具である四川豆腐は、中華料理のひとつです。ひき
にく いた とり と い とうふ に こ
肉を炒め、鶏がらで取ったスープを入れて豆腐を煮込み、テン
メンジャンなどの調味料で味つけして作りました。四川地方の
りょうり つら おお きょう た から
料理は辛いものが多いですが、今日は食べやすい辛さにしてあ
ります。今日は、四川豆腐をごはんに乗せ、丼にしていいただき
ましょう。

きょう くだもの しゅん なし きょう ちょうりいん
そして、今日の果物は旬の“梨”です。今日は、調理員さん
が包丁で一生懸命皮をむいてくれました。

きょう た しょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

し せんどん
四川丼の具



とうふ き
豆腐を切っています

なし
梨



ぜんぶ
全部で74個あります



かいあら
3回洗います



いっしょうけんめいかわ
一生懸命皮むきました