

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年5月7日

今日の給食は、たけのことわかめのうどん、牛乳、春野菜のかき揚げ、うま塩キャベツです。

今日のうどんに使われている“たけのこ”と“わかめ”は、ともに春が旬の食材です。特にわかめは、“生わかめ”という柔らかく香りのよいわかめを使用しました。

そして、かき揚げにも玉ねぎ、ごぼう、新じゃがいも、にらなど春の食材をたくさん使いました。

うま塩キャベツに使用したキャベツも、“春キャベツ”という柔らかくみずみずしいキャベツです。

今日は、献立全体で春を感じることができます。今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう。

はるやさいのかきあげ



野菜をまぜ合わせます



油で色よく揚げます

たけのことわかめのうどん



うどんをゆでます



生地をかき揚げの形にし、クッキングシートに並べます



わかめは最後に入れます