

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年5月9日

今日の給食は、ちくわと新ごぼうのごまだれ丼、牛乳、豚汁です。

ごぼうは、1年に2回旬をむかえる野菜です。春に旬をむかえる新ごぼうは、柔らかくアクが少ないのが特徴です。

今日は、ごぼうとちくわ、とり肉を油で揚げ、甘辛いタレをからめました。ごはんのにのせて、いただきます。

豚汁には、新座市内の鈴木農園さんの大根、高橋農園さんの小松菜などを使用しています。ほかに、こんにゃくや油あげ、とうふ、じゃがいも、にんじんなどたくさんの食材を使用し、具たくさんに仕上げました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう。

ごまだれ丼



ちくわを切ります



ごぼうを油で揚げます

豚汁



煮干しでだしを取ります



タレ



タレをからめます

