



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和6年5月10日

今日の給食は、スパゲティナポリタン、牛乳、野菜のオニオンドレッシング和えです。

新玉ねぎの季節になりました。新玉ねぎとは、春に出回る玉ねぎで、収穫後にすぐ出荷するため、みずみずしく辛味が少ないのが特徴です。

今日は、約50kgの新玉ねぎを使い、ナポリタンとサラダを作りました。サラダには、新玉ねぎそのものも使用していますが、ドレッシングにもすりおろした新玉ねぎを使用しています。サラダのキャベツは新座市内の田中農園さん、だいこんは鈴木農園さんから届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう。

スパゲティナポリタン



新玉ねぎを切ります



野菜のオニオンドレッシング和え



新玉ねぎのドレッシング



ゆでた新玉ねぎ



ソースを作り、ゆでたスパゲティと合わせます



野菜をドレッシングで味つけします