

きゅうしょくしつ  
**給食室だより**

令和6年 12月 17日

きょう きゅうしょく むぎ はん きゅうにゅう ぶた にく だいこん にも  
今日の給食は、麦ご飯、牛乳、豚バラ肉と大根の煮物、

海藻サラダです。

きょう しゅん だいこん つか にもん あさ  
今日は、旬の大根をたくさん使い煮物にしました。朝から

きゅうしょくしつ とり と ぶたにく だいこん  
給食室で鶏がらスープを取り、豚肉、にんじん、ごぼう、大根  
をコトコト煮込んで作りしました。キムチも入り、ピリ辛の味つ  
けでご飯が進むおかずです。にんじんは、新座市内の高橋農園  
さんより届けていただきました。

また、今日のサラダには6種類もの海藻が使われています。

【わかめ、こんぶ、茎わかめ、赤とさかのり、青とさかのり、  
白とさかのり】の6種類です。

きょう た からだ  
今日もしっかり食べて、じょうぶな体をつくりましょう！



ぶた だいこん にもん  
豚バラ肉と大根の煮物

だいこん つか  
大根は 56 kg使いました！



いちじょう きれいにします



かいそう  
海藻サラダ

やさい ちゅうみりよう  
野菜と調味料をまぜます



お米のとぎ汁で下ゆでします。

