

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年4月16日

今日の給食は、スパゲッティミートビーンズソース、牛乳、野菜サラダです。

今日のミートソースは、みなさんに人気の献立のひとつです。ひき肉と野菜を炒め、トマトピューレやケチャップなどの調味料を加え、煮込みました。大豆を砕いたものも入っています。大豆は、「畑の肉」とよばれるほど良質なたんぱく質が豊富で、みなさんの体をつくるもとになる食べ物です。

野菜サラダは、キャベツ、きゅうり、にんじんを使用し、色鮮やかなサラダに仕上げました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

スパゲッティミートビーンズソース



たまごねぎは 45 kg使いました！

野菜サラダ



野菜を味つけします



クラスごとにはかります



材料を炒めていきます



大豆を砕きます



ケチャップ等で味付けします



スパゲティをはかります