



きゅうしょくしつ  
給食室だより

令和7年5月2日

きょう ひこんだて めし きゅうにゅう ひ  
今日はこどもの日献立で、かしわ飯、牛乳、こどもの日す  
まし汁、こいのぼりサブレです。

めし ふくおかけん きょうどりょうり きゅうしゅうちほう とりにく  
かしわ飯は、福岡県の郷土料理です。九州地方では鶏肉を  
“かしわ”と言います。かしわ飯は、ごぼうやにんじん、油  
あげなどといっしょにご飯に炊きこんで作ります。

じる かたち はい  
また、すまし汁にはかぶとの形のかまぼこが入っています。  
そして、こいのぼりサブレは、給食室の手作りです！調理員  
さんが頑張ってこいのぼりの形にしてくれました！味わって  
食べてくださいね。

きょう た じょうぶ つく  
今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。

こいのぼりサブレ



生地をこねます



生地を四角くのぼします



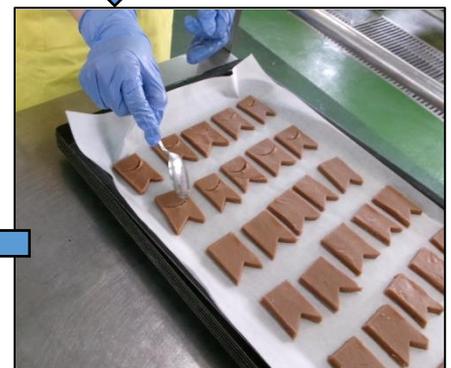
白目をつけます



オーブンで  
やきます



白目とチョコの黒目をのせます



スプーンでうろこの鱗をつけます

