

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年5月15日

今日の給食は、にらもやしラーメン、牛乳、さわやか夏みかんゼリーポンチです。

一年中手に入りやすい“にら”ですが、旬はちょうど今の時期であり、香りが良くおいしいにらを味わうことができます。今日は旬のにらと、もやし、キャベツ、にんじんなどの野菜をたっぷり使い、ラーメンを作りました。

そして、デザートはさわやか夏みかんゼリーポンチです。ゼリーに使われている甘夏は、みかんの仲間のくだものです。ほかにも、ももやりんご、パイナップルといった果物の缶詰を使い、サイダーでさわやかな味に仕上げました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

さわやか夏みかんゼリーポンチ



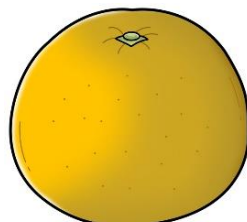
ゼリーを四角く切ります



クラスごとにはかります



缶づめをあけます



にらもやしラーメン



鶏がらでスープを取ります



にらは最後に入れます