



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和7年5月20日

今日の給食は、たけのことわかめのうどん、牛乳、春野菜のかき揚げ、うま塩キャベツです。

今日のうどんに使われている“たけのこ”と“わかめ”は、ともに春が旬の食材です。特にわかめは、“生わかめ”という柔らかく香りのよいわかめを使用しました。

そして、かき揚げにも新玉ねぎ、ごぼう、新じゃがいも、にらなど春の食材をたくさん使いました。

うま塩キャベツに使用したキャベツも、“春キャベツ”という柔らかくみずみずしいキャベツです。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう。



はるやさいのかき揚げ

野菜と小麦粉をまぜ合わせます



かたしな形をつくれます

たけのことわかめのうどん



うどんをゆでます



いろよく揚げます



あぶら油にそっと入れます



わかめは最後に入れます