



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和7年5月22日

今日の給食は、こまつな和風パスタ、牛乳、枝豆サラダ、いちごのミニ蒸しパンです。

今日は、新座市内の高橋農園さんで採れた新鮮な小松菜をたっぷり使用し、パスタを作りました。

そして、今日は新メニューのいちごのミニ蒸しパンです。いちごは冬に出回る印象があると思いますが、これはクリスマスの時期に合わせてハウス栽培の技術が進んだためです。ハウスを使わず畑で栽培されるいちごの旬は、ちょうど今頃です。今日は、埼玉県産のいちごを使い、蒸しパンを作りました。いちごの香りと甘味を楽しみながら食べてくださいね。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。



いちごのミニ蒸しパン



埼玉県産のいちごピューレ入りです

こまつな和風パスタ



小松菜を下ゆでします



カップに生地を入れ蒸します



クラスごとに数えます



ツナを開けます

