

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年6月24日

6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県の郷土料理やB級グルメを取り入れています。今日の給食は、豆腐ラーメン、牛乳、ごぼうの甘辛唐揚げ、大根の昆布漬けです。

豆腐ラーメンは、さいたま市発祥のご当地ラーメンです。埼玉B級ご当地グルメ王決定戦において、さいたま市代表として優勝した事もあるそうです。見た目は麻婆豆腐のようですが、辛くなく、子供からお年寄りまでおいしく食べられることが、このラーメンの特徴だそうです。

また、今日はごぼうを香ばしく揚げ、甘辛いタレで味付けしました。よくかんで食べましょう。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！



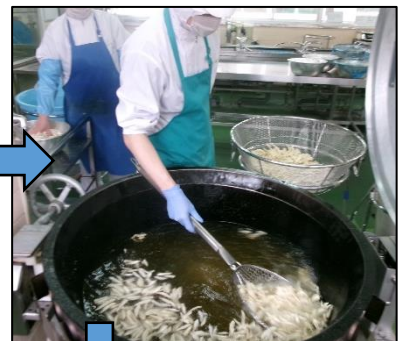
豆腐ラーメン

豆腐を切っています



ごぼうの甘辛唐揚げ

ごぼうを細く乱切りにします



油で揚げます

