

1月 給食紹介

1月24～30日の「全国学校給食週間」には、日本各地の郷土料理を出しました!!



1/24 (金) 宮城県

- ・仙台煮の卵とじ丼
- ・呉汁
- ・ずんだもち
- ・牛乳

仙台煮に味が染みていると美味しいと好評でした!!

手作りのずんだもちは優しい甘さでもちもちでした。

呉汁には、3年生がやり残した大根を使いました!!



みずみずしくてやわらかく、とっても美味しい大根でした!

他の食材も入れて、味噌で味付けしたら完成!!



たらのすり身や豆腐を入れたシューマイはとってもふわふわに仕上がりました!!



1/27 (月) 神奈川県

- ・サンマーメン
- ・手作りえびシューマイ
- ・華風漬け
- ・牛乳

野菜たっぷりだとろみのつけにスープで体が温まりました!!



1/28 (火) 長野県

- ・野沢菜ごはん
- ・高野豆腐と鶏肉のうま煮
- ・五目味噌汁
- ・牛乳

野沢菜漬けとちりめんじゃこは噛みほじり味がでてごはんが進みました!

練乳や生クリームの入ったミルクプリンにみかんとあずきを入れた白くま風のデザートです!



1/29 (水) 鹿児島県

- ・鶏飯
- ・きびなごの唐揚げ
- ・三色あえ
- ・白くま風ミルクプリン
- ・牛乳

きびなごは塩しょうがが効いていて、お魚が苦手な子もよく食べていました!!

清瀬市産のにんじんを使っていますが、味はみかん味でにんじんが苦手な人も食べやすかったです!



1/30 (木) 東京都清瀬市

- ・清瀬のグリーンカレー
- ・マセドアンサラダ
- ・キャロットかん
- ・牛乳

見た目は少し驚くような緑色でしたが、味はとっても美味しい!!とどのクラスでも大変好評でした☆