

1月10日(火)の給食

きゅうしょく



1月11日(水)の給食

きゅうしょく



2023

あけましておめでとうございます



あたら とし
新しい年がスタートしました。

てあら
手洗いやうがいをきちんとして、しっかりと給食を食べて

じょうぶ からだ つく
丈夫な体を作りましょう。

こんねん きゅうしょくしつ めい きゅうしょく
今年も給食室4名でおいしい給食づくりにがんばります。

きょう かがみびら
今日は「鏡開き」です



しょうがつ そなえ もち
お正月にお供えした餅をぜんざいやおしるこにして

た ねんかん こうふく わ あ い み
食べます。1年間の幸福をみんなで分かち合うという意味

があります。給食では小豆をていねいに炊いて、白玉餅

つか つく
を使いぜんざいを作りました。

むかし ひと ち え ねが しょくぶんか
昔の人の知恵と願いがこめられた食文化です。

しらたまもち すこ た
※白玉餅は少しづつよくかんで食べましょう。

きゅうしよく
1月12日(木)の給食



きょう てづく
今日は手作りコロッケが、じゃがいものそぼろ煮に変更になりました。

こんさい にくだんご
根菜と肉団子のポトフは、あき ふゆ しゅん やさい はい
います。たくさん収穫できる時期で栄養もたっぷりです。

まだまだ寒い日が続きます。からだ あたた はたら
根菜を食べて冬を元気に冬をのりきろう!



きゅうしよく
1月13日(金)の給食



うすぎ にく たま いた
ハヤシライスは薄切りにした肉と玉ねぎを炒めてデミグラ
スソースとワインで煮込み、ごはんにかけて食べる日本で
生まれた料理です。

きゅうしよく ぶたにく つか つく
給食では豚肉を使って作りました。

ぶたにく おお ふく たま
豚肉にはビタミンB1が多く含まれています。玉ねぎには
ビタミンB1の吸収をよくしてくれる栄養素が含まれます。

ぶたにく たま
豚肉、玉ねぎ、ごはんでスタミナアップのメニューです。

