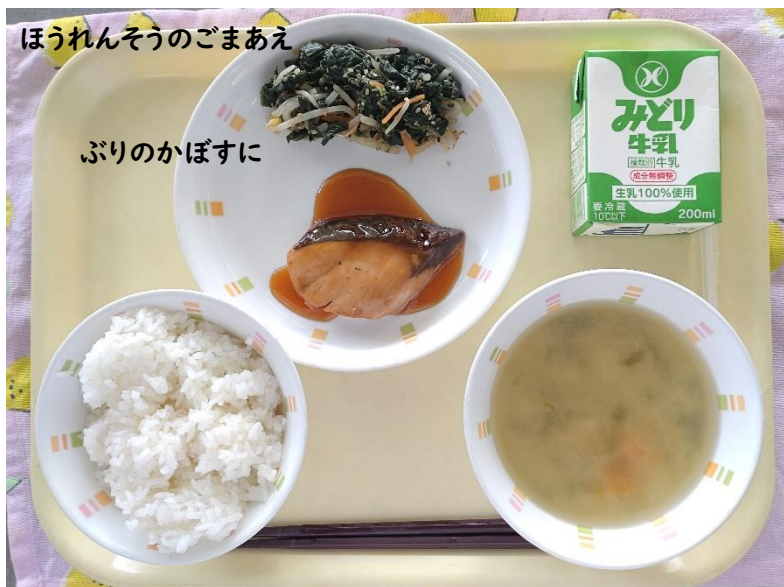


きゅうしよく
3月4日(月)の給食



きょう かじゅう つか に
今日はかぼす果汁を使ったブリのかぼす煮です。
ビタミンC たっぷりのかぼすを調味料として使いました。
この時期のカボスは黄色です完熟しているので酸味もま
ろやかです。かぼすの風味を感じながら魚を食べましょう。



きゅうしよく
3月5日(火)の給食



きょう
今日は



さん



さんリクエストの

「あげパン」です。二人からのリクエストですが

みんなが楽しみにしていると思います。調理員さんがパンを揚げて、大豆からつくられたきな粉をたっぷりまぶします。



3月6日(水)の給食



今日は さんの

リクエスト「**カレー**」です。1年間でいろんなカレーを作りました。夏野菜カレー・根菜カレー・とり天カレー・大豆入りのキーマカレーなどです。どのカレーの時も食缶の中が空っぽです。カレーはいつでも人気のメニューですね。今日も朝から調理員さんがカレーのルウをつくってくれました。大量の玉ねぎもしっかり炒めておいしいカレーになります。

3月7日(木)給食



成長期の体を作る「**魚**」栄養がいっぱい!

魚には、良質のたんぱく質やカルシウムなどの体を作るのに必要な栄養素が含まれています。給食でも魚料理を多く取り入れています。成長期に丈夫な体を作るためにも、積極的に魚を食べましょう。



3月8日(金)の給食



わかめおにぎり

やさいたっぷり
みそラーメン

2がつまつ きゅうしよく
2月末からいろいろなリクエスト給食をつくりました!



きょう きゅうしよくさいご
今日はリクエスト給食最後です。

さん

さんのリクエスト

「ラーメン」です。給食で麺類を出す時には具

たくさん だいす きゅうしよく めんるい だ と き ぐ
沢山にします。大好きなラーメンを野菜やお肉一緒に食

べると栄養のバランスがよくなります。



こうとうぶ3ねんせい だいこうひょう
高等部3年生からのリクエストメニューは大好評で

みんなよく食べてくれていました。

ありがとうございます。

