

きょう きゅうしょく
今日の給食 2月9日(月)



きょう からだ あたた
今日は、体がぽかぽか温まる「おでん」です。
おでんは、だいこん、こんにゃく、ちくわ、たまご、さといもなどいろいろな具材をだしてじっくり煮込んだ日本の冬の料理です。
あじ がしみこんだ具材をよく噛んで食べましょう。
とく たまご
特にうずらの卵やこんにゃくはツルンと
すこ か
しているので少しずつよく噛みましょう。

きょう きゅうしょく
今日の給食 2月10日(火)



きょう やさい とうにゅう
今日は野菜と豆乳のクリームスープです。
とうにゅう だいず つく だいず
豆乳は、大豆から作られています。大豆は
はたけ にく よ からだ つく
「畑の肉」と呼ばれるほど、体を作るたんぱく質がたっぷりです。牛乳のクリームスープとは違ったやさしいコクのある味わいです。

きょう きゅうしょく
今日の給食 2月12日(木)



きょう きゅうしょく
今日の給食 2月13日(金)



きょう きゅうしょく ふゆやさい
今日の給食は冬野菜のスープパスタです。だ
いこん、はくさい、ねぶか 根深ネギなど冬が旬の野菜
をたっぷり使っています。ふゆやさい さむ ま
冬野菜は寒さに負
けない体をつくるビタミンや食物繊維が多く体
の中から温めてくれます。スープには野菜のう
まみや甘みがとけこみやさしいトマト味に仕上
げました。パスタといっしょに野菜をたっぷり
食べましょう。

きょう はい
今日はハートが入ったスイートポンチです。
ハートの形にくり抜いた牛乳寒天にバナ
ナ、みかん、おうとう、黄桃、パインをいれオリジナルの
オレンジシロップを混ぜ、さわやかな味に
仕上げました。バレンタイン限定のかわいい
デザートです。



ちようりいん
調理員さんとハートを
くりぬきました😊

