

きょう きゅうしょく
今日の給食 2月24日(火)



きょう きゅうしょく
今日の給食 2月25日(水)



きゅうしょく まめりょうり だ みな
給食ではいろいろな豆料理を出しました。皆さんはどんな豆料理を知っていますか？・ポークビーンズ・チリコンカン・煮豆・五目豆・ぜんざいなどあります。給食ではサラダに入れたりごはんの上にかけたりパンにはさんだりして皆さんは豆をたくさん食べましたね。豆は体のもとになる栄養が入っているので丈夫な体づくりができました。



きょう しゅさい に さかな
今日の主菜はいわしのみぞれ煮です。魚にはいろいろな種類があります。どんな魚を知っていますか？給食では、さば・あじ・ぶり・いわし・たら・さけ・さんま・かつお・さわら・くじら・赤魚・ホキなどの魚を使って料理しました。給食で使った魚の名前をぜひ覚えてみてください。どこで採れたのか、どんな色をしているのか、どのくらいのおおきさなのかを調べてみるとおもしろいですね。

きょう きゅうしょく
今日の給食 2月26日(木)



きゅうしょく いろいろ あじ りょうり つく
給食では色々なカレー味の料理を作りました。

てづく てん
・ルウから手作りカレー・カツカレー・とり天カレー・

なつやさい あきあじ
夏野菜カレー・秋味カレー・キーマカレー・スープカ

レー・カレーうどん・インド煮・豆腐のカレー煮・カ

レービーンズドッグ・カレーパンもありましたね。

りょうり あじ ぐざい ちが たの
料理によって味わいや具材が違って楽しいですね。カ

レーのスパイスには体を温めたり、食欲をアップ

させたりする働きがあります。これからいろいろな

あじ りょうり たの
カレー味の料理を楽しみにしててください。

きょう きゅうしょく
今日の給食 2月27日(金)



きょう けんさんしょくざい ひ こうとうぶ
今日は「県産食材メニューの日」そして「高等部

さんねんせい ひ
三年生からのリクエストメニューの日」です。

おおいたけん みりよく た もの
大分県には魅力たっぷりの食べ物がたくさんあり

ます。今日は大分県のおいしい食べ物をつかった

きゅうしょく
給食です。

「おおいた冠地どり」・・・トリニータ丼

「乾したけ」・・・しいたけたっぷりかきたま汁

「甘太くん(さつまいも)」・・・甘太くんのようかん

を作りました。楽しんで食べてください。