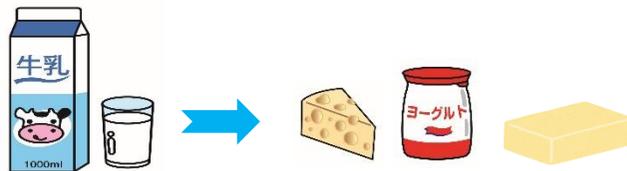


きょう きゅうしょく
今日の給食 3月11日(火)



きょう きゅうにゅう つか
今日は牛乳を使ったクリームスパゲッティです。
ぎゅうにゅう ほうふ きゅうしょく まいにちで
牛乳はカルシウムが豊富です。給食では毎日出
ています。ふそく じゅうぶん
不足しがちなカルシウムを十分とるため
りょうり つか きゅうにゅう はっこう ぶんり
に料理にも使います。牛乳は発酵や分離により
さまさま しょくひん へんしん はっこう
様々な食品に変身します。発酵させるとヨーグルト
やチーズになり脂肪を分離させるとバターになり
ます。



きょう きゅうしょく
今日の給食 3月12日(水)



きょう しおこうじや
今日はさばの塩麴焼きです。
しおこうじ こうじ しお みず ま はっこう ちょうみりょう
塩麴は麴と塩と水を混ぜて発酵させた調味料で
す。こうじ ざいりょう こめ きん さけ
麴の材料となるのは米とコウジ菌です。酒や
みそ つけもの つく つか
味噌、しょうゆ、漬物を作るときに使われてきまし
たが今では いま さかな にく あじつ つか
魚や肉の味付けにも使われます。
いつもの しおや すこ ちが あじ
塩焼きとは少し違う味わいです。
よく あじ た
味わって食べてみましょう。

きょう きゅうしよく
今日の給食 3月13日(木)



きょう きゅうしよく
今日の給食 3月14日(金)



ミルクファンティはイタリア料理でチーズ入りの洋風かきたま汁です。野菜をたっぷり入れたコンソメ味のスープに粉チーズとパン粉が入りコクと風味が増し、カルシウムもとることができます。

魚のフライはホキという白身の魚です。オーストラリアやニュージーランドを中心に捕れる魚です。タラに似ていて淡泊でクセがないのでとても食べやすいです。

3学期最後の給食はみんな大好きなカレーにしました。1年間頑張った皆さんにデザートも作りました。給食室で協力して、みんなに喜んで食べてもらえ元気になってくれたらいいなと思いを込めて給食を作っていました。みなさんの「いただきます」「ごちそうさま」「おいしかったです」の声が届みになりました。

ありがとうございます。4月も元気にあいましょう！

4月の給食は
9日(水)から始まる予定です。

