

5月12日(水)

じもとのいちごで
つくりましたジャム

ゆでやさい

アレルギー対応食
コーンコロケ

スペインふう
オムシツ

しょくぱん

ほうれんそうと
ハムのスープ

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしょくざい
今日の徳次郎町の食材

しょくぱん・いちご

きょうの給食メモ

いちごジャム・・・

今日のいちごジャムは、^{じもと}地元のいちご農家の^{のうか}増^{ます}渕^{ぶち}さんが^{そだ}育て
たいちごを^{きょうしょくしつ}給食室で、^{さとう}砂糖と1時間^{じかん}煮^に詰^つめて^{つく}作^{つく}りました。^{おお}大きな
^{かま}釜^{かま}なので、^{かりよくちようせい}火力調整^{むすか}が難^{むすか}しかったです。



ジャム用の小さいいちごが
たくさん届きました！

