

6 月 30 日 (水)



きょうの給食メモ

セルフサンド・・・

大体月1回のペースで、献立に取り入れています。これは、自分で工夫して作る力を伸ばしてほしいからです。

今日の給食では、スタミナ炒めを米粉パンに挟んで、焼肉サンドを自分で作りました。出来上がったものを、そのまま食べるのではなく、自分で手を加えてから食べると、不思議とよりおいしく感じられます。子どもたちは、日々成長しています！！

サマーシチュー・・・



名前の通り、夏向きのさっぱりとしたシチューです。皮を湯剥きしたトマトを完成直前に入れて、酸味を利かせるのがポイントです。