

10月14日(木)

しぎょうしき
始業式

やきぐり



まーぼー豆腐どん

わんたんスープ



ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

こめ・くり



きょうの給食メモ

焼き栗...

しもかないまちさんのおおなくりを、きょうしよくしつであらみずゆでました。煮立ってから15分、しおをいれて更に5分ゆでました。あつうちに、したのお尻の部分に切り込みを入れてから、220℃のオーブンで10分程焼きました。すると、切り込みを入れた部分が割れて、子どもたちにも食べやすくなりました。かわつくりをたはじめてという児童も多かったです。よい食のけいけんになったのではないかと思います。

