

1月14日(金)



ごぼうカレー
ごこくライス

ちさんちしょう

地産地消

きょうとくじらまちしほくざい

今日の徳次郎町の食材

ゆでやさい

はくさい・にんじん

きょうの給食メモ



今日の給食のごぼうカレーは、ごぼうとにんじん・だいこんをよく炒めてから煮たので、とてもおいしいカレーになりました。



いよかんの切り方...

給食では、いよかんの切り方は家庭のものと違います。十字に切り込みを入れて、ヘタの部分を切り放さずにつけておきます。この丸い状態のまま、ボールやバットに入れて、教室へ配ります。

こうすることにより、食べる実の部分が外側に触れることなく、届けることができます。教室では、給食当番が、両手に手袋をして、引きちぎりながら、配食します。

このように、衛生面を配慮した給食ならではのきまりが、たくさんあります。