

# 4月13日(水)

きいぼしだいこんと  
こまつなの  
ポンずあえ

むぎいごはん

さばの  
こうしんやき

ぶたにくとごぼうの  
にもの

きょうの給食メモ

## むぎい 麦入りごはん・・・

しよにち、すこやわ、初日、少し柔らかめだったごはんの水の量を調整し、あたたかいおいしいむぎい麦入りごはんになりました。

ほんこう、むぎい、本校の麦入りごはんは、1かまにこしひかり3.8kgにはくばくまい140g、きょうかまい強化米10g、すいはんゆ炊飯油60cc、そこに水5Lを入れ、それを3かまぶんた炊いています。お米の水の量は、こめみずりょう炊きあがりのごはんを見ながら、きせつおう、季節に応じてちようせい調整しています。

5、6ねんせい、6年生ともなると、ちゃわんやまも、茶碗に山盛りのごはんですが、きれいにたい平らげてくれます(\*^▽^\*)

きょう、今日のおかずは、しっかりとあじ味のしみこんだ煮物とさばのこうしんやき焼きで、ごはんがとてもすす進みました！

