

9月12日(月)

かみのかわ めいぶつ
上三川名物



くろチャーハン

たんたんはるさめスープ

ちさんちしょう きょう とくじらまち しょくざい
地産地消 今日の徳次郎町の食材

たまねぎ

きょうの給食メモ

くろ 黒チャーハン・・・

くろ 黒チャーハンのソースを使い、つか 作りまし。うすたーそー スに似たあじ味ですが、いろ色がかかなりくろいソースです。

とちぎけんさん 栃木県産のぶたにく 豚肉とにら、かんびょう 干瓢、たまご 卵をつか 使ってつ 作りま した。すこ 少しあじ 味のよきすぎに寄っていたので、し じ かい 次回うま 旨みを加 えたくろ 黒チャーハンにしようと思お います。

いつもきょうしょく 給食でしよう 使用するしょくざい 食材の多さにうれ しさかん を感じてい ますが、きょう 今日の給食では、あか 赤のしょくひん 食品5品、みどり 緑のしょくひん 食品10品、きいろ 黄色のしょくひん 食品4品とほんとう 本当にとく さんのしょくざい 食材をしよう 使用しました。

これからもこんだて 献立をた 立てるときに、なるべく やさい 野菜のしゅるい 種類を多 くしよう 使用するよう 工夫していきま します。