

2月2日(木)

アレルギー対応食
甘夏ゼリー

ポンカン

アレルギー対応食
春雨中華スープ

ビビンバどん

たんたんはるさめスープ

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

にんじん・はくさい

きょうの給食メモ

きょう こんだて しよくざいすう
今日の献立の食材数…

ビビンバどんで、9種類の食材(米・麦・県産黒毛和牛・にんにく・人参・法連草・大豆もやし・もやし・白ごま)を、たんたんはるさめスープには、11種類(えのき・ぶなしめじ・椎茸・玉ねぎ・白菜・人参・葱・にら・刻み昆布・春雨・豚肉)を使用しました。ここに、牛乳とポンカンが入ったので、今日の給食1食でなんと22種類の食材を食べることができました。

一度にたくさんの食材を献立に組み入れることは、家庭ではなかなか難しいですね。たくさん食材を洗い、切って、調理してくださった調理員さんに改めて感謝の言葉を伝えました。

ありがとう!

