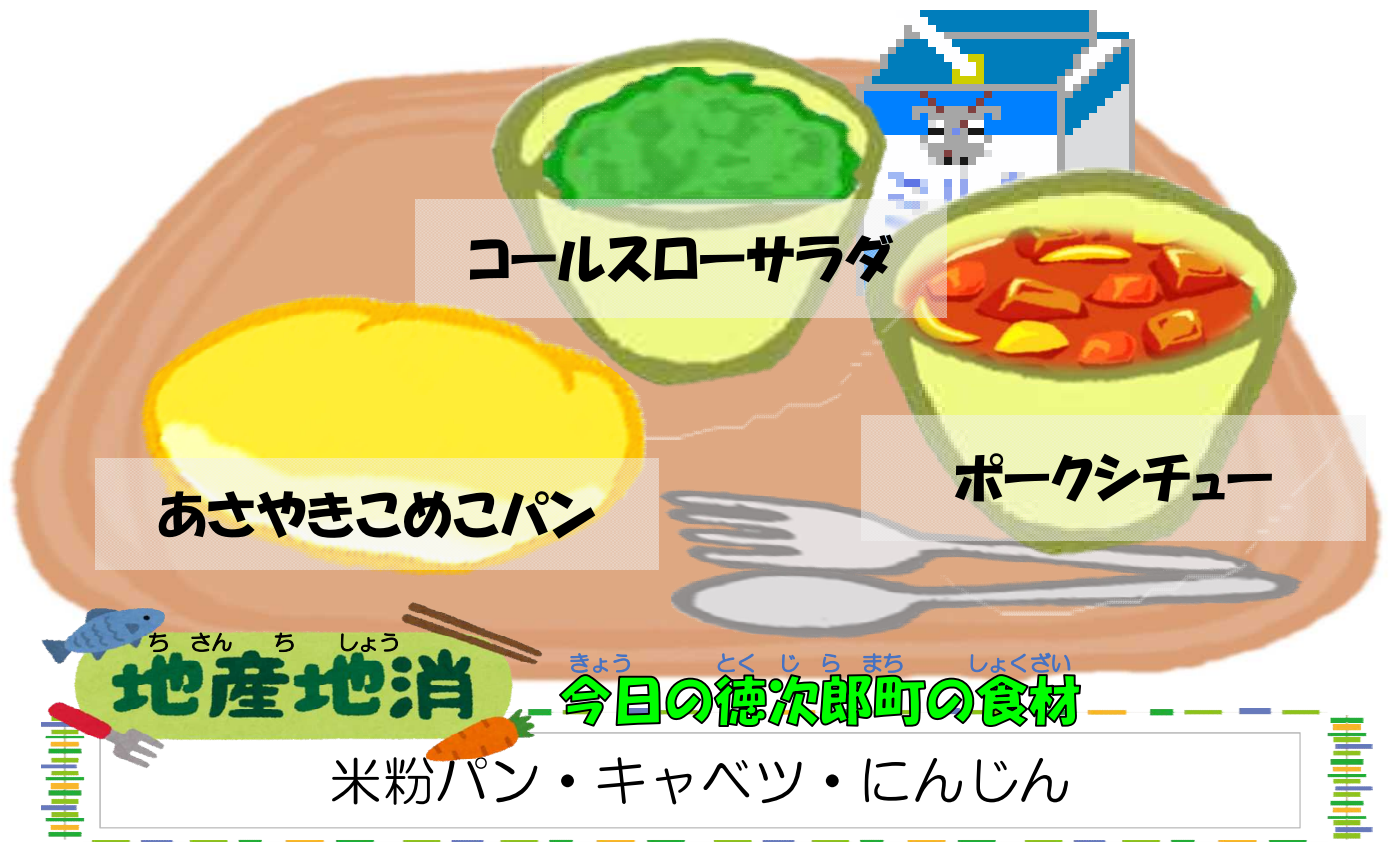


3 月 13 日 (月)



きょうのひとくちメモ

コールスローサラダ・・・

コールスローサラダとは、細かく切ったキャベツを使ったサラダのことで、マヨネーズで味付けされていることが多いです。始まりはとても古く、古代ローマ時代から食べられていたとか・・・

さて、今日の給食では、キャベツ・人参・コーンを使い、卵を含まないコールスロートレッシングで和えて、コールスローサラダを作りました。いつもとは違う野菜の切り方に注目してみてください。

3月14日(火)

ホワイトデー給食

カレーピラフ

てづくり
ホワイトゼリー

チキンホワイトソース

だいこんスープ

ちさんちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょうざい
今日の徳次郎町の食材

にんじん

きょうのひとくちメモ

ホワイトデー...

3月14日がホワイトデーということで、ホワイト=白に
こだわった献立を立ててみました。

手づくりのホワイトゼリーは、カルピスを牛乳で割った
ゼリーです。とってもおいしいですよ♡

ホワイトデーとは、バレンタインデーにチョコ
レートなどをもらった人が、そのお返しとし
てキャンディ、マシュマロ、ホワイトチョコ
レートなどのプレゼントを贈る日とされていま
す。

ホワイトデーの習慣は日本で生まれ、他国でも
広がっています。



3月15日(水)

きゅうしょく
セレクト給食

ココア・きなこ・いちご
セレクトあげパン

ゆでやさい

やさいとウィンナーの
スープに

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

キャベツ・にんじん・コッペパン

きょうのひとくちメモ

セレクト揚げパン...

今日の給食はセレクト給食です。ココア・きな粉・いちご味の3つの味の中から、自分の好きな味を2種類選ぶセレクト給食です。この複雑なセレクトを実現できるのは、みなさんがグーグルのフォームから回答してくれるからです。もちろん、調理員さんの了解があったことも理由の一つです。

では、ミニコッペパンで作った揚げパンを2種類取り分けてくださいね！



3月16日(木)

そつぎょうしきまえきゅうしょく

卒業式前給食

ナムル

ユーリンチー

ごこくごはん

はるさめちゅうかスープ

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしょくざい
今日の徳次郎町の食材

キャベツ

きょうのひとくちメモ

6年生最後の給食...

ジューシーな^{とりにく}鶏肉と^{あます}甘酸っぱいタレでご飯が進む^{はん}油淋鶏にしました。^あ揚げた^{とりにく}鶏肉に、^{きざ}刻んだ長ねぎ、パセリ、^{はんにく}にんにく、^{しょうが}しょうがの^{はい}入った^{あます}甘酸っぱいたれをかけました。^{からあ}唐揚げでいただくより、さっぱりとしていて、ごはんが進む^{すす}献立です。

本当によく^{ほんとう}食べる6年生は、^た作る方が^{ねんせい}楽しくなるほどでした。あまりにも^{りょう}量が多くて、「これは^こ子どもの^{りょう}量じゃないよ」と^いいながらも^た食べてくれました！！ありがとうございました。これからは、^{じぶん}自分の^{けんこう}健康を^{かんが}考えて^た食べられる大人になれるよう、^{おとな}食べる^{べんきょう}勉強を^{つづ}続けてください。