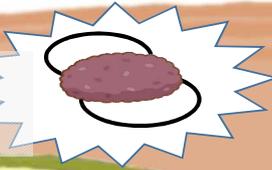


3月20日(月)

ひがん きゅうしょく
お彼岸給食

じゅずっこだんご



かんぴょうときざみこんぶの
ませごはん



はっとじる



きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

だいこん

きょうのひとくちメモ

お彼岸...

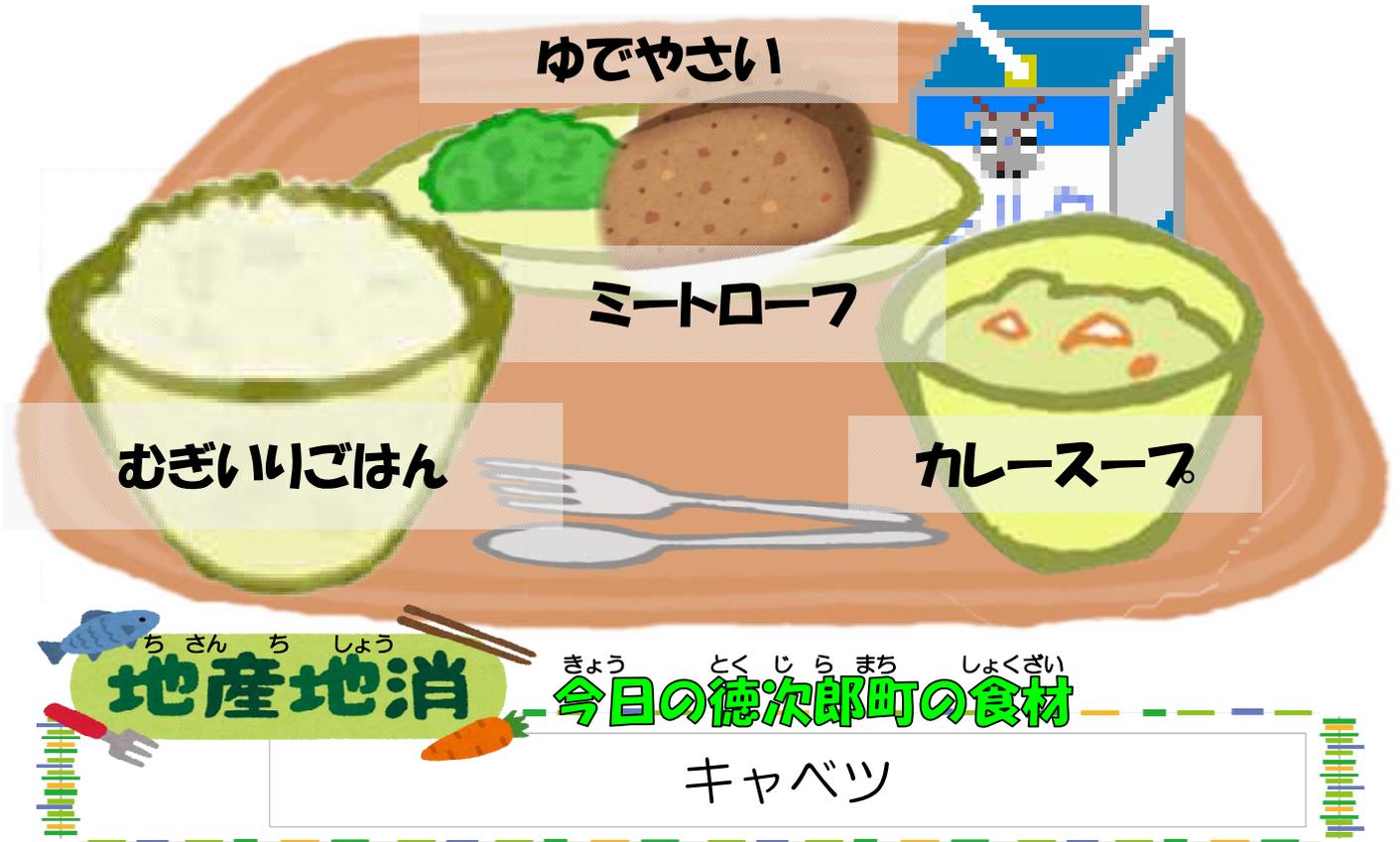
3月20日の春分の日の、前後3日間を彼岸といいます。お墓参りをして、ご先祖さまを供養します。

江戸時代から始まった風習で、春の彼岸には「ぼたもち」、秋の彼岸には「おはぎ」を食べるといものがあります。

きょうの給食では、「ぼたもち」の代わりにじゅずっこ団子を作ります。前回冷めてしまうと固くなってしまったので、小麦粉だけでなく片栗粉と白玉粉を混ぜて、食感が柔らかくなるように工夫しました。こしあんと一緒に召し上がってください。



3月22日(水)



きょうのひとくちメモ

ミートローフ...

古くはドイツやベルギー・オランダの家庭料理として作られていましたが、19世紀後半にアメリカに移民としてきたドイツ人によって広まり、アメリカの定番料理となりました。

ハンバーグとは違い、ひき肉にいろいろな野菜や卵・チーズなどを加えること、また型に入れて大きな塊をオーブンで焼き上げ、切り分けて食べるのがミートローフの特徴です。



←やくまえ



←やいて、はいしょく→



3月23日(木)

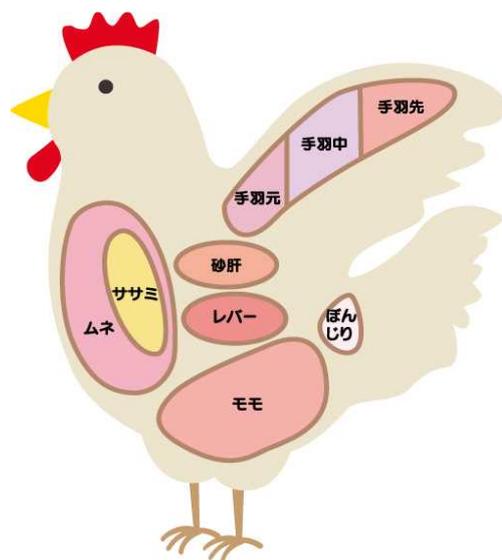


きょうのひとくちメモ

焼き鳥...

焼き鳥とは、鶏肉を一口大に切ったものを串に刺して、直火焼き（串焼き）したものです。給食では、串を使うことができないので、鶏肉のもも・むね肉とネギをオーブンでじっくり焼き、甘いたれを釜に作って、混ぜ合わせて仕上げます。

もも肉とむね肉の2種類の鶏肉を使ったので、その違いを味わってみてください。



しゅうりょうしき 3月24日(金)

修了式

てづくり
キャロットケーキ

カレーうどん

ゆでやさい

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

生うどん・キャベツ・にんじん

きょうのひとくちメモ

しゅうりょうしき
修了式...

きょうは、れいわねんどさいごきゅうしよくぜんぶしよく
今日は、令和4年度最後の給食です。全部で185食ありまし
た。

みなさんは、この1年間で何cm大きくなりましたか？

きちんとまなすきらいせず、しっかり食べたみなさん
は、大きく成長できたことでしょう！がんばったみなさんに、
じもとのうかいいけだふみだけそだ
地元農家の池田文武さんの育てたにんじんで、キャロットケー
キを手づくりしました。

がつからは、あたがくねんはじ
4月からは、新しい学年の始まりです。

がっこうまな
学校は学ぶところです。給食も食べることを学ぶ時間です。

これからも

たちからいっしょ
食べる力を一緒に
そだ
育てていきましょう！

そだてよう！

食べる力

