

# 12月21日(水)

あげじゃがいもの  
カレーいため

こめこいちごパン

キャベツのスープ



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

こめこいちごパン・キャベツ

きょうの給食メモ

## こめここ 米粉いちごパン...

ひとくちメモで、<sup>こめこ</sup>米粉いちごパンを説明していたので、<sup>こ</sup>子どもたちの<sup>こめこ</sup>米粉いちごパンの<sup>きたい</sup>期待が<sup>ふく</sup>膨らみ、いちごが<sup>はい</sup>ごろごろと入っているイメージを<sup>も</sup>持ったようです。

<sup>きゅうしよく</sup>給食が<sup>お</sup>終わり、「<sup>こめこ</sup>米粉いちごパンにいちごが<sup>はい</sup>入っていなかったあ」と<sup>つた</sup>伝えにきてくれました。

<sup>きょう</sup>今日の<sup>こめこ</sup>米粉いちごパンは、<sup>とちぎけんさん</sup>栃木県産の<sup>こめこ</sup>米粉を<sup>つか</sup>使い、<sup>とち</sup>とち<sup>おとめ</sup>おとめの<sup>ね</sup>ピューレを<sup>ね</sup>練り<sup>こ</sup>込<sup>かお</sup>みであるパンです。いちごの<sup>あま</sup>香りとほんのり<sup>あま</sup>甘いもっちりとしたパンです。

とてもおいしくいただきました。

