

お皿の位置に注意しよう！



食材名

産地名

きす	タイ
ぶたにく	あおもり 青森
さつまいも	かごしま 鹿児島
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	こうち 高知
ながねぎ	とちぎ 栃木
こまつな	とうきょう 東京
はくさい	とうきょう 東京
もやし	とちぎ 栃木
ゆず	こうち 高知

ちさんちしょう
☆地産地消

ちさんちしょう
☆地産地消

今日は、からだも温まる「五目うどん」に、“きす”と“さつまいも”の「2色天ぷら」をトッピング☆

「野菜のポン酢あえ」は、ゆずの果汁入りのポン酢を給食室で手作りしてみました。

今日の盛りつけは、いつもとちょっと違うので、盛りつける料理とお皿を確認し盛りつけしてください！

「うどんのめん」→大きいお皿 「うどんの汁」→どんぶり 「天ぷら」→大きいお皿（めんの上）

「野菜のポン酢あえ」→小さいお皿 ※「五目うどん」は、うどんと汁が別々のつけめん風になります。

明日は雪が降り、今日よりもずっと寒くなるそうなので、しっかりと食べて明日に備えてください。