

1月29日(月)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

※2ページ目に6年生が書いた絵があります。



食材名

産地名

ぶたにく	さいたま 群馬 埼玉・群馬
しょうが	こうち 高知
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
だいこん	かながわ 神奈川
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
さやいんげん	おきなわ 沖縄
キャベツ	あいち 愛知
もやし	とちぎ 栃木
ほうれんそう	ぐんま 群馬
デコポン	えひめ 愛媛
わかめ	いわて 岩手

今日の給食は「わかめ茶飯」に「大根入り肉じゃが」と「人参ドレッシングサラダ」「デコポン」の栄養満点献立です。そして、とうとう今日で6年生が考えた給食も**最後**となってしまいました。今日の献立は“寒い冬に負けない給食！”というのがテーマであり、考えた6年生いわく、冬でも体が温まる給食でも人気の『肉じゃが』に冬野菜の『大根』を入れアレンジを加えたそうです。また、「わかめ茶飯」もいつものシンプルなわかめご飯をかつおの出汁で炊き上げ工夫した、風味豊かなこだわりの一杯です。

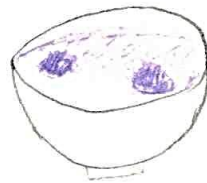
今日までに6年生が考案した8の献立が給食となりましたが、どの献立も栄養バランスはもちろん！見た目、味、全てが素晴らしいものばかりでした。ぜひ、今日の給食もよく味わい、モリモリとたくさん食べて欲しいと思います😊

寒い冬に負けない給食

「ブルーベリー・ヨーグルト」
・ブルーベリー
・ヨーグルト

「わかめご飯
〜かつお節ぞえ〜」
・わかめ
・白米
・かつお節
・こま

「じゃがいも」



「人参トレッシングサラダ」

・人参
・キャベツ
・マカロニ
・ほうれん草

「大根入り肉じゃが」

・人参
・じゃがいも
・大根
・いんげん

冬でも体が温まる肉じゃがに、冬の野菜大根を入れました。またわかめご飯にかつお節をそえることでより見た目も味もよくなっています。いつもの給食に少し食材をカロエ、アシゴしてみました。寒い冬にも負けない給食となっています。