

きゅうしょくいんかい

給食委員会フレゼンツ

ちょうりいん

調理員さんに聞いた

きゅうしょく

みりょく

つた

給食の魅力 伝えます！

はくさいのおかかあえ



レバーにつけ



かんとうに

1日

2月

1日(月)

レバーが苦手な人も給食のレバーはおいしくて、食べれる」と言われています。鉄分が多いので、好き嫌いせず食べて下さい。

こまつなのひびたし



イワシのかぼやき



すましじる

2日

2月

2日(火)

が、ろう 学食では、魚を火炙く事ができないので、イワシを串で揚げてます。揚げたイワシには、たれをかけて食べます。

コーンキャベツ



だいずとこぎなのあめがらめ



(もぎいり)

ひたぎゅうのハヤシライス

3日

2月

3日(水)

ひたぎゅうのハヤシライスには、人参、じゃがいもやひたぎゅうが入っています。ハヤシライスに、人参、じゃがいもが入るのは、学校給食ならではの食材です。

こんにやくのきんぴら



わふうおろしハンバーグ



(もぎいり)

岐福(ぎふ)みそじる

4日

2月

4日(木)

あふう 和風おろしハンバーグは、大根おろしとしょうゆと香辛料と本みそを入れてたれを作ります。ハンバーグから出たうま味も入っておしく仕上げてます。

ごまあえ



アユのさんばい



いっしょくうどん

しっぽくうどん

5日

2月

5日(金)

さけ 魚占の三杯不は、アユの開きに塩付けて、こめこつ 米粉を付けて油で揚げて、甘酒のたれをかけます。