

# 五中ミニ給食通信

令和5年 4月 28日 NO.16



今日の給食は「春キャベツのクリームスープ」です。今日は「春キャベツ」についてです。

キャベツは一年中 食べることができますが、3~5月にかけて出回っているキャベツを「春キャベツ」といいます。「春キャベツ」は丸くて葉の巻きがゆるく、やわらかくて、水分が多いのが特徴です。

生で食べても甘く、とてもみずみずしい

ので、ぜひ家でも食べてみてはいかがでしょうか？



春キャベツがおいしくて  
きゅ~べつののは食べられなくな  
るね(\*'艸`)  
はっさくは、  
はう！さくっと食べられるね



参考に盛り付けてね♪

## 《今日の献立》

スペaghettiナポリタン

春キャベツのクリームスープ

くだもの(はっさく)

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳	スペaghetti	にんにく 玉葱
豚小間肉	油	にんじん ピーマン
ベーコン	コーンスターク	マッシュルーム
粉チーズ		春キャベツ
鶏肉		ホールコーン
生クリーム		パセリ しょうが
		はっさく