

五中三二給食通信

令和 5年 10月 3日 NO.85



参考に盛り付けてね♪

今日の給食はそろそろ旬の時期を迎える「白菜」を使用した「白菜のクリームスープ」です。白菜と言えばなべ料理に使われるこれからの季節にぴったりの食材です。

白菜は料理としても使われますが、キムチといった漬物としても食べられているため、実は野菜の中でもよく食べているものの1つなんです。

うま味がぎゅっとつまった野菜です。ぜひ、味わって食べてください♪

今日は白菜をクリームスープに入れました♪
食べやすくてすーぷ(ぶ)ん(数分)で食べられるね
つぶつぶオレンジゼリーは
おいしい!とつぶやいちゃうね



《今日の献立》

ミートドック

白菜のクリームスープ

つぶつぶオレンジゼリー

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	コッパン	しょうが にんにく
豚ひき肉	油	にんじん 玉葱
レンズ豆	砂糖	セロリー
チーズ	パン粉	白菜
鶏肉	じゃがいも	しょうが
生クリーム	米粉	オレンジジュース
寒天	バター	みかん缶