

五中三二給食通信



令和 5年 11月 14日 NO.113

今日の給食は「沢煮椀」です。「沢煮椀」とは「沢」は昔の言葉で「たくさん」という意味があり、ぶた肉や根菜などのたくさんの野菜をせん切りにした汁物のことを言います。

昆布やかつお節でだしをとり、塩としょうゆで味付けをしますが和食ではめずらしく「こしょう」で味付けするのが特徴です。給食ではだしのうまみを効かせて作っています。ごぼうやにんじん、大根といった根菜類が入っているため、噛みごたえのある汁物です。

スイートポテト
おいすいーと（おいしい）



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

吹き寄せおかず

沢煮椀

スイートポテト

牛乳

3-1 リクエストデザート



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 鶏肉 油揚げ 豚小間肉 昆布 かつお節 生クリーム	米 もち米 むき栗 ぎんなん 油 こんにゃく さつまいも 三温糖 バター	しめじ にんじん 干し椎茸 ごぼう 大根 えのきたけ 長ねぎ 小松菜