

五中三二給食通信

令和 5年 12月 4日 NO.126

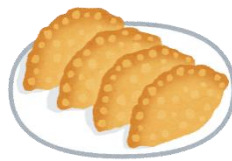


参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「ジャンボ揚げぎょうざ」です。

ジャンボ揚げぎょうざは三重県のご当地グルメとして有名な「津ぎょうざ」がはじまりで、学校給食から生まれたメニューと言われています。子供たちに栄養・満足感を考えて作られ、1つ1つ手作りあることから調理員さんが包みやすいようにと直径15センチメートル以上の皮を使っているのが特徴です。

今日の給食でも調理員さんが1つ1つ包んでいるのでよく味わって食べてください♪



ジャンボ揚げぎょうざの日は
気分アゲアゲになるね♪
残さず食べてくれるから、
たくさんあげたくなっちゃうね

《今日の献立》

ごはん

ジャンボ揚げぎょうざ

もやしときゅうりのねぎ醤油和え

五目スープ

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 豚ひき肉 鶏肉 豆腐	米 ごま油 でんぷん ぎょうざの皮 小麦粉 油 白いりごま 砂糖	キャベツ 長ねぎ にら にんにく しょうが もやし きゅうり にんじん たけのこ水煮 干し椎茸 小松菜