五中ミニ給食通信

令和 6年 2月 2日 NO.158

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「オムライス」です。五中では初めて登場するメニューです。

オムライスは洋食メニューの定番ですが、日本発祥の料理です。たまごの上にケチャップやデミグラスソース、ホワイトソースをかけて食べたり、半熟のオムレツをチキンライスにのせたりいろんな食べ方がありますね。

給食では、チキンライスの上に手作りの薄焼きたまごをのせていただきます。

《今日の献立》

オムライス

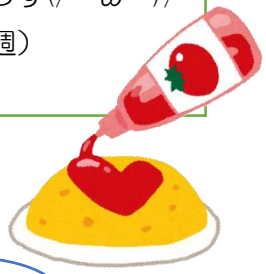
ジュリアンスープ

くだもの(不知火(しらぬい))

牛乳

ケチャップで好きなようにかいてね(*^_^*)

給食室で
オムライスにトライっす(/・ω・)/
また、らいす～（来週）



1 枚 1 枚フライパンで作ると間に合わないので、オーブンで作りました♪

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 たまご 豚小間肉 鶏骨	米 バター 油	玉葱 マッシュルーム にんじん キャベツ しょうが しらぬい