

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 3月 21日 NO.187

今日の給食は「ゆかりごはん」です。今回は「ゆかり」についてです。

ゆかりはごはんにかける定番のふりかけですね。ところでゆかりのふりかけは何から作られているか知っていますか。赤しそから作られています。

今日の給食ではゆかりのふりかけとごまを混ぜて作りました。よく噛んで食べましょう♪



鶏肉とじゃがいものうま煮
ゆっくり配膳してたら
う、まに合わないよ



《今日の献立》

ゆかりごはん

鶏肉とじゃがいものうま煮

みそけんちん汁

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 鶏肉 大豆 豚小間肉 豆腐 みそ さば節	米 白いりごま でんぷん じゃがいも 油 三温糖 こんにゃく	しそ葉 しょうが 玉葱 にんじん たけのこ水煮 グリーンピース 大根 ごぼう 長ねぎ えのきたけ