

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和6年 6月 18日 NO.46

今日の給食は「新しょうが」を使った「しょうがごはん」です。

しょうがと聞くと味はピリッと辛く、薬味で使われることが多いですが、「新しょうが」はみずみずしく、辛みが少ないため甘酢漬けに使われます。色は白く、赤いくきがついていきます。

今日の給食ではごはんと一緒に炊いて作りました。ぜひ、味わってください♪



しょうがごはんは
どうでしょうか？
しょうがないなと思って
食べてください(#^^#)

色が白く、
みずみずしい



《今日の献立》

しょうがごはん

メジマグロのおろしかけ

三色野菜の和えもの

もやしのみそ汁

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 メジマグロ 生揚げ わかめ みそ さば節	米 白いりごま 小麦粉 でんぷん 油 三温糖 砂糖	新しょうが しょうが 大根 万能ねぎ もやし にんじん 小松菜 長ねぎ