

五中三二給食通信

令和 6年 7月 9日 N0.61



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は石川県産さわらを使った「さわらの西京焼き」です。

今年の1月に起きた能登半島地震から半年が経ちました。少しずつ復興に向けて建物や道路、水道の復旧工事が進められていますが、まだ2000人以上の方が避難を余儀なくされている状況です。

今日の給食は被災地へ少しでも支援になればという思いから石川県産のさわらを使った献立です。みんなで食べて被災地を応援しましょう！！

石川県産のさわらは
西京焼きにすると
さいきょうに（最強に）おいしいね
いただきますをするまでは
さわらないでね(^_-)-☆



《今日の献立～能登半島地震復興応援メニュー～》

ごはん

石川県産さわらの西京焼き

しらす入りおひたし

庄内麴のすまし汁

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 さわら みそ しらす干し 豆腐 わかめ かつお節	米 三温糖 白すりごま 庄内麴	しょうが キャベツ にんじん もやし 小松菜 長ねぎ えのきたけ