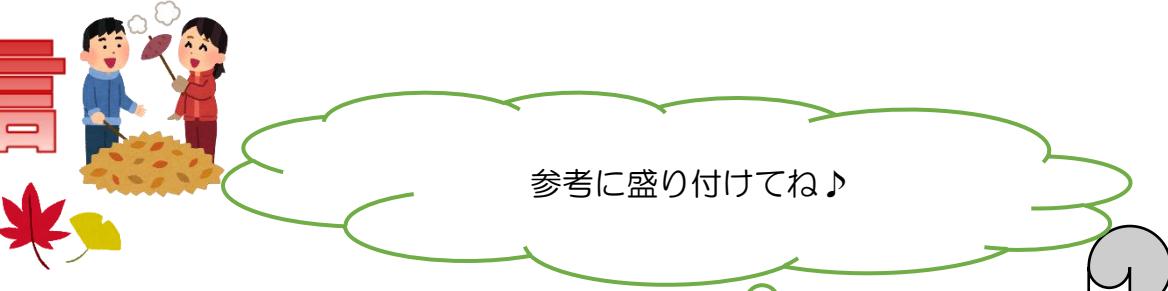


五中ミニ給食通信

令和 6年 11月 18日 NO.117



今日の給食は「さわにわん」です。「沢煮椀」とは「沢」は昔の言葉で「たくさん」という意味があり、ぶた肉や根菜などのたくさんの野菜をせん切りにした汁物のことと言います。

昆布やかつお節でだしをとり、塩としょうゆで味付けをしますが和食ではめずらしく「こしょう」で味付けするのが特徴です。給食ではだしのうまみを効かせて作っています。

ごぼうやにんじん、大根といった根菜類が入っているため、噛みごたえのある汁物です。



スイートポテト
おいすいーと（おいしい）

《今日の献立》

吹き寄せおこわ

沢煮椀

スイートポテト

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	米 もち米	しめじ にんじん
鶏肉	むき栗	干し椎茸
油揚げ	ぎんなん	ごぼう
豚小間肉	油	大根
昆布	つきこん	えのきたけ
かつお節	さつまいも	長ねぎ
生クリーム	三温糖 バター	小松菜