

五中三二給食通信



令和 6年 11月 25日 NO.122

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「みそコーンラーメン」です。五中でも人気のあるメニューです。

五中の「みそコーンラーメン」はスープにこだわっています。まずはだしですが、中華スープや洋風のスープはとりがらだしのみで作っていますが、ラーメンではとんこつと合わせてじっくりだしをとっています。そしてたっぷりの野菜を炒めだしのきいた効いたスープと一緒に煮て、野菜のうまみもたっぷりのスープにしています♪

五中のみそコーンラーメン、
おみせしました。



《今日の献立》

みそコーンラーメン

スパイシーポテト

くだもの(早香)

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 豚小間肉 みそ	むし中華めん ごま油 じゃがいも 油	にんにく しょうが にんじん もやし なら 長ねぎ ホールコーン 早香