

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 12月 6日 NO.131

今日の給食は「えびと豆腐の中華煮」です。今回は「えび」についてです。

えびは漢字で書くと「海」に老人の「老」という字で「海老」と表します。えびの姿からひげが長く、腰が曲がっているため、老人に見立てて不老長寿の縁起物として正月料理に使われたりします。

今日の給食ではえびと豆腐を中華風の味付けにして作りました♪

えびの種類は世界で約3000種類もの数があるそうです
えーびっくりしちゃうね♪



《今日の献立》

麦ごはん

えびと豆腐の中華煮

切干大根のナムル

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 むきえび 豚小間肉 豆腐	米 押麦 油 砂糖 でんぷん ごま油	しょうが にんにく にんじん 玉葱 たけのこ水煮 干し椎茸 長ねぎ グリーンピース キャベツ 切干大根 小松菜