



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 2月 26日 NO.175

今日の給食は「おかしな目玉焼き」です。

目玉焼きの黄身はももの缶詰、白身の部分はカルピスゼリーです。ところで五中の給食のゼリーは何で固めているか知っていますか？寒天を使っています。寒天にはおなかの調子を整える食物繊維が入っています。

おかしな目玉焼きはリクエスト給食でも上位にランクインするほど人気がありました。本物の目玉焼きそっくりなおかしくてお菓子であるデザートメニューです。味わって食べてください♪

豚キムチ丼、どんどん
食べられるね(*´ω`)
おかしな目玉焼きは
本物そっくりでいとおかし



《今日の献立》

厚揚げ入り豚キムチ丼

中華スープ

おかしな目玉焼き

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 豚肉 生揚げ 鶏肉 豆腐 寒天 カルピス	米 油 砂糖 でんぷん ごま油 白いりごま	にんにく 玉葱 長ねぎ 白菜キムチ たけのこ水煮 にら にんじん 小松菜 しょうが もも缶