



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 2月 7日 NO.164

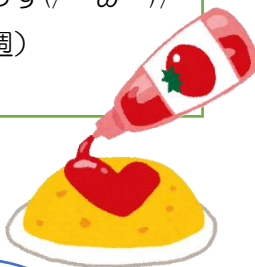
今日の給食は「オムライス」です。年に1回のとても大変なメニューの1つです。

オムライスは洋食メニューの定番ですが、日本発祥の料理です。たまごの上にケチャップやデミグラスソース、ホワイトソースをかけて食べたり、半熟のオムレツをチキンライスにのせたりいろんな食べ方がありますね。

給食では、チキンライスの上に手作りの薄焼きたまごをのせていただきます。



給食室で
オムライスにトライっす(/・ω・)/
また、らいす〜(来週)



1枚1枚フライパンで作ると間に合わないの、オーブンで作りました♪

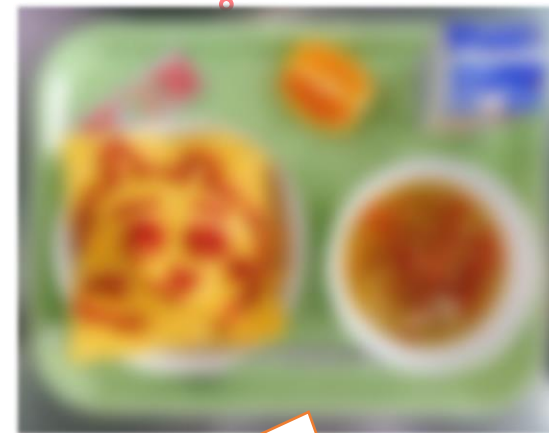
《今日の献立》

オムライス

ジュリアンスープ

くだもの(しらぬい)

牛乳



ケチャップで好きなようにかいてね(*^_^*)

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 鶏肉 たまご 豚小間肉	米 バター 油	玉葱 マッシュルーム水煮 にんじん キャベツ しょうが 不知火