

給食室から

4月13日から「一年生の給食」が始まりました。

初日は、シーフードライス、コーンチャウダー、りんご、牛乳でした。



給食当番が替わる月曜日の給食は、盛り付けしやすい料理にしています。熱い汁物は担任が盛り付けました。



- ・スパゲティミートソース
- ・フレンチサラダ
- ・セミノール
- ・牛乳

- ・ソース焼きそば
- ・コーンスープ
- ・ミルクゼリー
- ・牛乳



当番の身支度には、少し時間がかかりましたが、帽子をかぶり、きちんとボタンを留めて、着ることができました。

使い慣れない器具を使い、頑張って盛り付けていました。



牛乳パックを頑張って開けています。

ストローを使わずに上手に飲めました。



〈旬の食材〉

- ごはん
- じゃこの佃煮
- 春野菜の煮物
- 油揚げ入りごま酢あえ
- 牛乳



- かきたまうどん
- からしみそあえ
- 草だんご
- 牛乳



よもぎを使い
草だんごを作
りました。



- たけのこごはん
- ししゃものからあげ
- ごまあえ
- 生切り昆布の煮物
- すまし汁
- 牛乳



ほんのりとたけのこの
香りが感じられる
ごはんでした。



〈 外国の料理 〉

- ミルクパン
- ショットブラール
- マッシュポテト
- トマトとひよこ豆のスープ
- 牛乳



- ビーンズカレーライス
- ミモザサラダ
- 河内晩柑
- 牛乳

