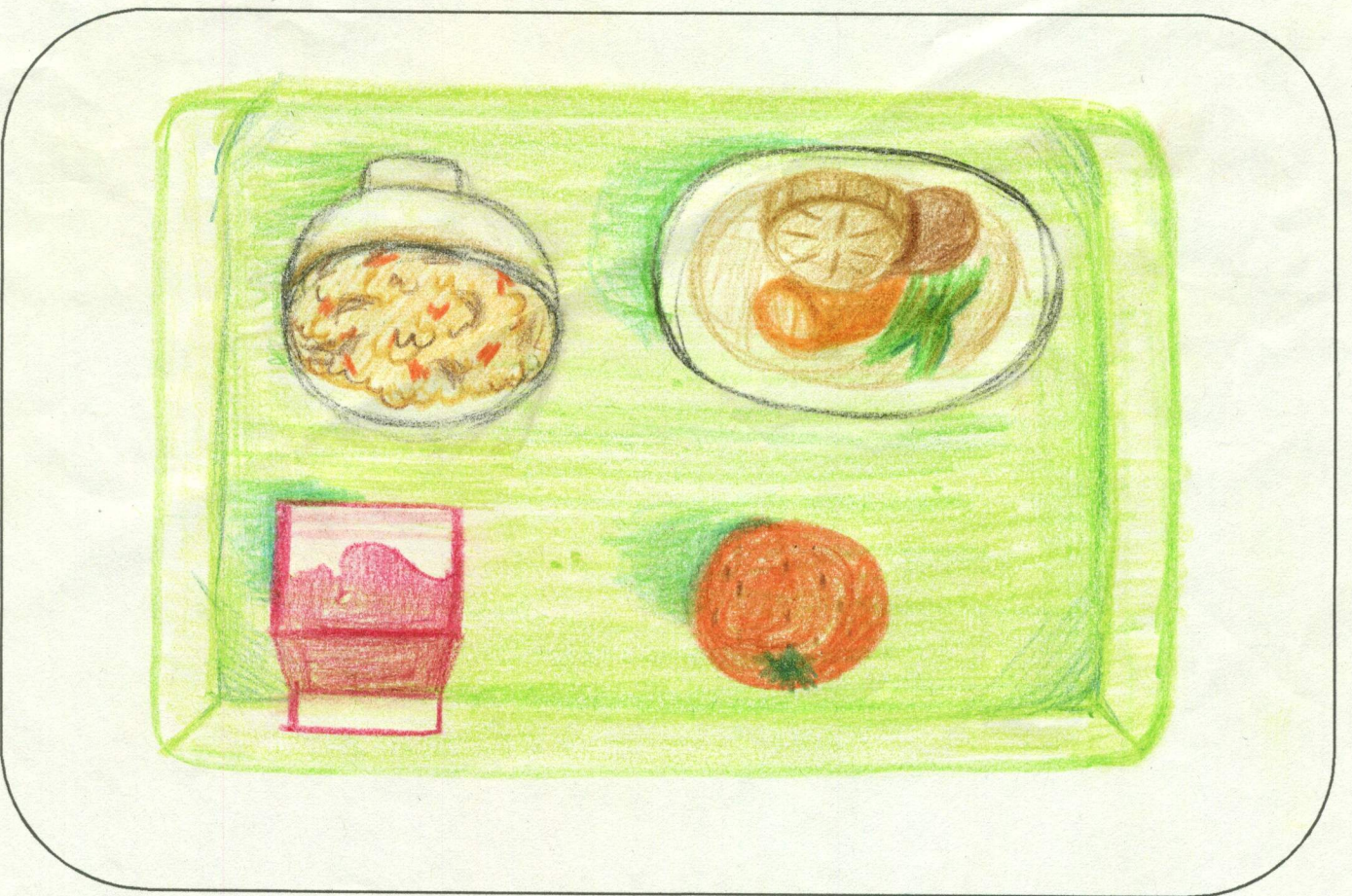


旬の食材メニュー

旬の食材

にんじん、ほうろ、大根、長ねぎ、卵、おから



今日の給食は冬にひく。たりの献立です。おへんは日本の伝統

的な料理で、食材にだしのみま味がしじ込んでいるとて

おいしいです。また、炊き込みに飯には旬の食材である人参

やごぼうが入っていて季節の味を楽しめる一品です。デザート

のかかには、ビタミンCがたぐさん含まれているため風邪予防

にも効果があります。体の中から温まる冬らしい献立を味わってください。

このメニューは 3 年生が考案しました