



平成 29 年 4 月 12 日(水)

ランチタイムズ

きょう 今日のこんだて

こうやとうふどん 高野豆腐丼

やさい ゆで野菜おかか和え

こめこ 米粉の蒸しケーキ

ぎゅうにゅう 牛乳

こめこ 米粉の蒸しケーキ
てぶくる;一人1こ

ぎゅうにゅう 牛乳

小皿

こうやとうふどん 高野豆腐丼
しゃもじ;ごはん
おたま;具

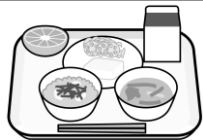
どんぶり

やさい ゆで野菜おかか和え

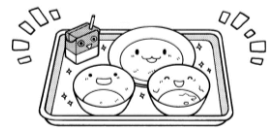
レードル

やさい 野菜、かつお節、たれを和える

サラダホウル



のこ 残さず食べよう。



給食は「栄養バランスが良い食事」の見本です。苦手だからと残したり、逆に好きなものばかり食べすぎてしまったりすると、栄養バランスが崩れた食事を自分からつくってしまいます。苦手とおもっている食べ物も、先に一口食べてみる、好きな食べ物とかわりばんこに食べるなど、一口でもチャレンジして、“自分のため”に残さず食べられるといいですね。

本日の食材料出身地

今日使用している材料は、ここで生産されました。



きのう のこ 昨日の残り (全校分)

スパゲッティマトソース 5人分(1.5kg) 🍝

コーンサラダ 4人分(0.3kg) 🍷

フルーツポンチ 14人分(1.4kg) 🍹

ぎゅうにゅう 牛乳 11本 🥛