

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

ゆでやさいおかかあえ ゆで野菜おかか和え

こめこむし 米粉の蒸しケーキ

ぎゅうにゅう 牛乳

こめこむし 米粉の蒸しケーキ

てぶくろ;ひとり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

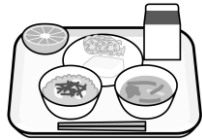
どんぶり

ゆでやさいおかかあえ

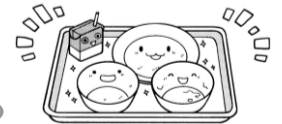
レードル

やさい 野菜、かつおぶし、たれを和える

サラダボウル



のこ た **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 ぜんこうぶん 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 ほん 牛乳 11本