



ランチタイムズ



今日のこんだて

いた ごもく
炒めそばの五目あんかけ

かふう
華風きゅうり

かぼちゃスティック

ぎゅうにゅう
牛乳

かぼちゃスティック
てぶくろ; 一人1本

ぎゅうにゅう
牛乳

サラダボウル

いため ごもく
炒めそばの五目あんかけ

トング; 中華めん

おたま; あんかけ

おおざら
大皿

かふう
華風きゅうり

サーバー

ちやわん

かぼちゃ

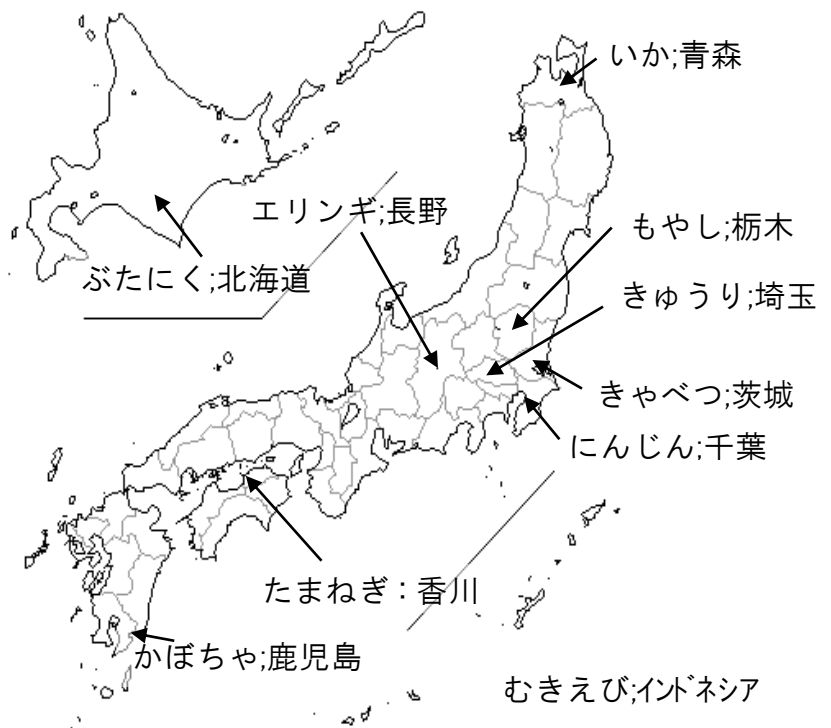
かぼちゃの旬は、実は6月から9月という夏場だということを知っていますか？冬場のイメージの強いかぼちゃですが、保存がきいて冬場に貴重な野菜となるので冬場に食べることが多いのです。冬至の日にも、夏の太陽の栄養をたっぷり溜め込んだかぼちゃを食べて元気になろうとしますね。

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。



【日本地図】



きのうのこ ぜんこうぶん
昨日の残り (全校分)
ごはん 97人分(13.2kg)
て こんぶつくだに にんぶん
手づくり昆布佃煮 0人分(0kg)
ふたにく に にんぶん
豚肉とじゃがいものみそ煮 56人分(9.8kg)
すまし汁 28人分(4kg)
ぎゅうにゅう ほん
牛乳 23本