



ランチタイムズ



きょう 今日のこんだて

チキンカレーライス

マスタードサラダ

カルピスゼリー

ぎゅうにゅう 牛乳

カルピスゼリー
てぶくろ;一人1つ

ぎゅうにゅう 牛乳

チキンカレーライス

しゃもじ;ごはん

レードル;ルウ

おおざら 大皿

マスタードサラダ

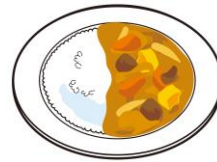
サーバー

やさい 野菜、ドレッシングを和える

サラダボウル



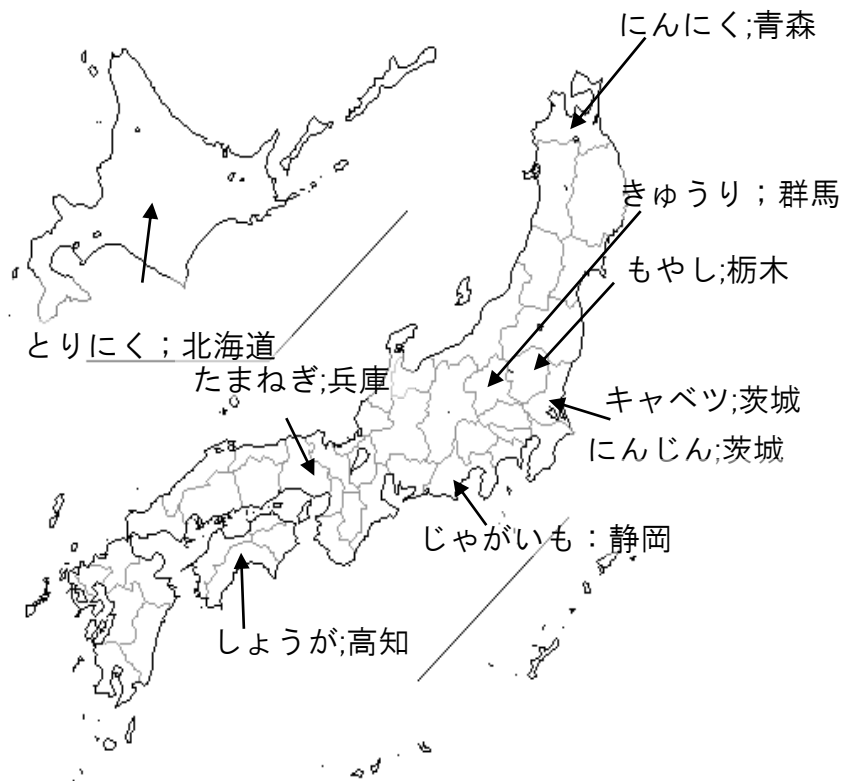
もぐもぐ食べる、大切さ。



ごはんはよくかむとほんのり甘い味がします。ごはんだけではなく、食事は“もぐもぐ”よくかんで食べると、様々な食材の味、調味料の味、だしの味、色々な味が混ざり合い、より深みのある味わいを感じることができます。もぐもぐかんで、味わって食べましょう。

本日の食材料出身地

きょうしゅう 今日使用している材料は、ここで生産されました。



さくじつ のこ ぜんこうぶん 昨日の残り (全校分)

す ごもく にんぶん 酢五目 84人分(16.6kg)

いとかんてん ず あ にんぶん 糸寒天のごま酢和え 48人分(2.4kg)

けんちんじつ にんぶん けんちん汁 87人分(13kg)

ぎゅうにゅう ほん 牛乳 19本