

今日の給食

5月30日 水曜日

まぜまぜビビンバ 甘酢漬け 昆布スープ 甘夏みかん 牛乳

ビビンバは、ご飯とナムルや、肉の具を入れよくかき混ぜて食べる韓国料理です。ビビンが混ぜ、パプが飯を意味しています。ほうれん草、もやし、大根のナムルが入り野菜もたっぷり食べられます。甘酢漬けのキャベツ、きゅうり、かぶ、ビビンバの大根は、向台の田倉農園さんの地場産です。いよいよ運動会の練習が始まりました。体力維持のためにも、残さずしっかりと食べましょう！！



甘夏みかん

甘酢漬け

牛乳

まぜまぜビビンバ

昆布スープ

石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

みんなで協力して準備しましょう!!

◎今月の給食目標◎

「衛生面に気をつけて食事をしよう」