

今日の給食

12月14日 金曜日

麦ご飯
ポテトのチーズ焼き

すき焼き風煮物
牛乳

すき焼きの作り方は、おおきく関東風と関西風に分かれています。関東風は、鍋に割り下を入れて煮立て、肉とその他の具材を入れて味をつけます。関西風は、牛脂を溶かし、肉を焼き、その他の材料を入れ、砂糖と醤油で味をつけます。昔は肉を農具の鋤を加熱し、その上で焼いて食べたことからこの名がついたとも言われています。

今日のすき焼き風煮物は、豚肉、豆腐、ねぎ、春菊などの具材がはいり、ご飯に合う一品です。残さず食べましょう！！



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、

二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎
「寒さに負けない体づくりをしよう」