

今日の給食

10月9日 金曜日

マーガリンパン 鶏肉の韓国風唐揚げ キャベツとコーンのサラダ 五目スープ 牛乳

今日は、ピリ辛味のごまネギだれをかけた、とりからあげの献立です。
スープに使用した小松菜は、西東京市「田倉農園」の地場産野菜です。小松菜は、カロテン、ビタミンCの他にカルシウムが多く、和え物、炒め物、汁ものなど様々な料理に展開できる便利な野菜です。寒くなりましたが、しっかり食べて元気に過ごしましょう。



◎10月の給食目標◎

「後片付けをきちんとしよう」

食器は割れないようにそっと片付けましょう。

※飲み終わった、牛乳パックは「リサイクルありがとう」と書かれた面の左側接着面に沿って開いていくと、無理なく長方形に開きます。