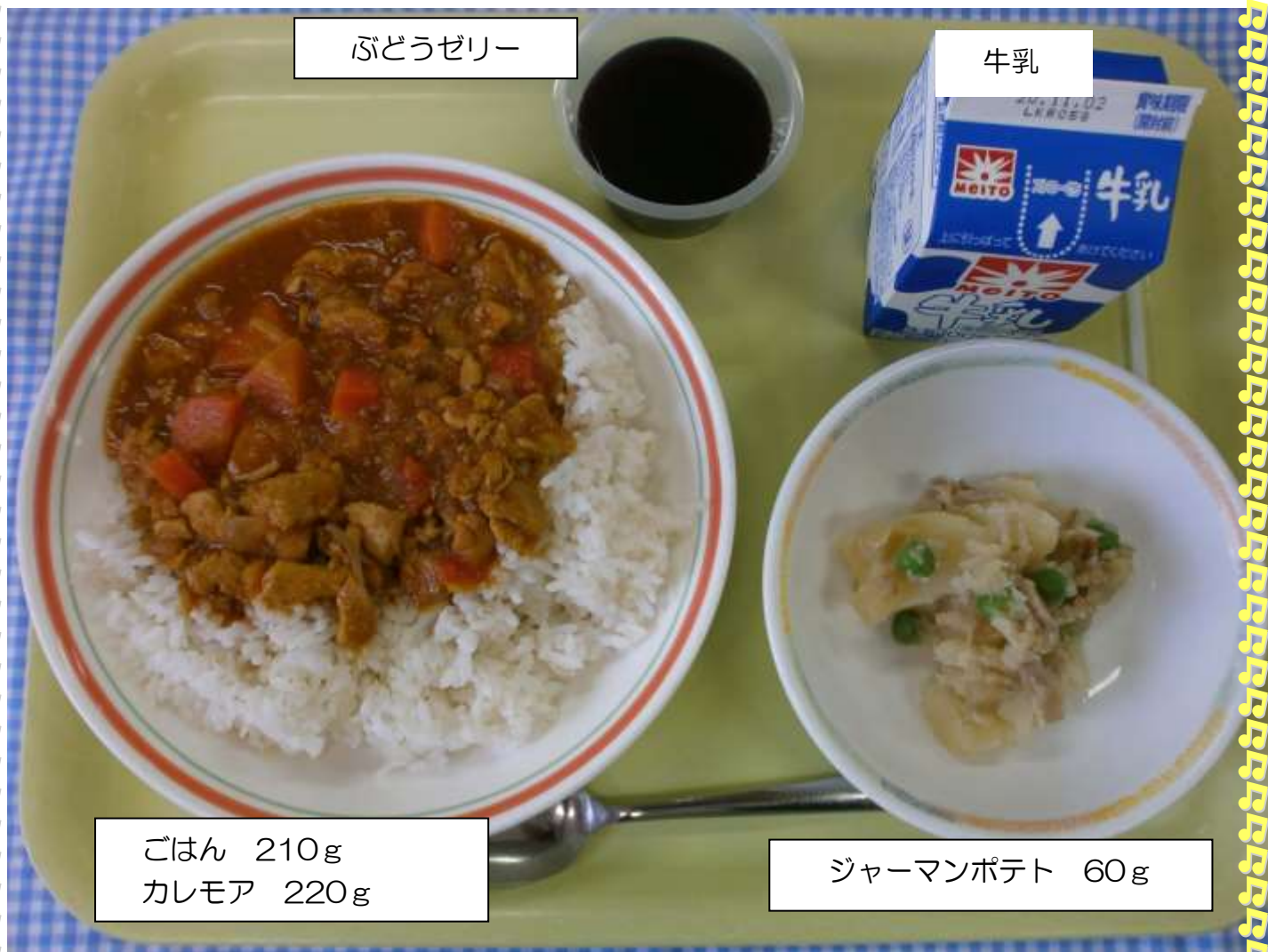


今日の給食

10月26日 月曜日

カレモア ジャーマンポテト ぶどうゼリー 牛乳

カレモアは、南太平洋に位置する国、サモアの料理です。「カレ」がカレー、「モア」がとりにくを意味する言葉です。今日は、食物繊維が豊富な麦ごはんにかレモアをかけました。かくし味に「パイナップル」と「りんご」を入れています。スパイシーで、トマトの旨味がおいしく、食べると元気が出る味です。デザートはぶどうゼリーは粉寒天を使用しました。



ぶどうゼリー

牛乳

ごはん 210g
カレモア 220g

ジャーマンポテト 60g

◎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。