

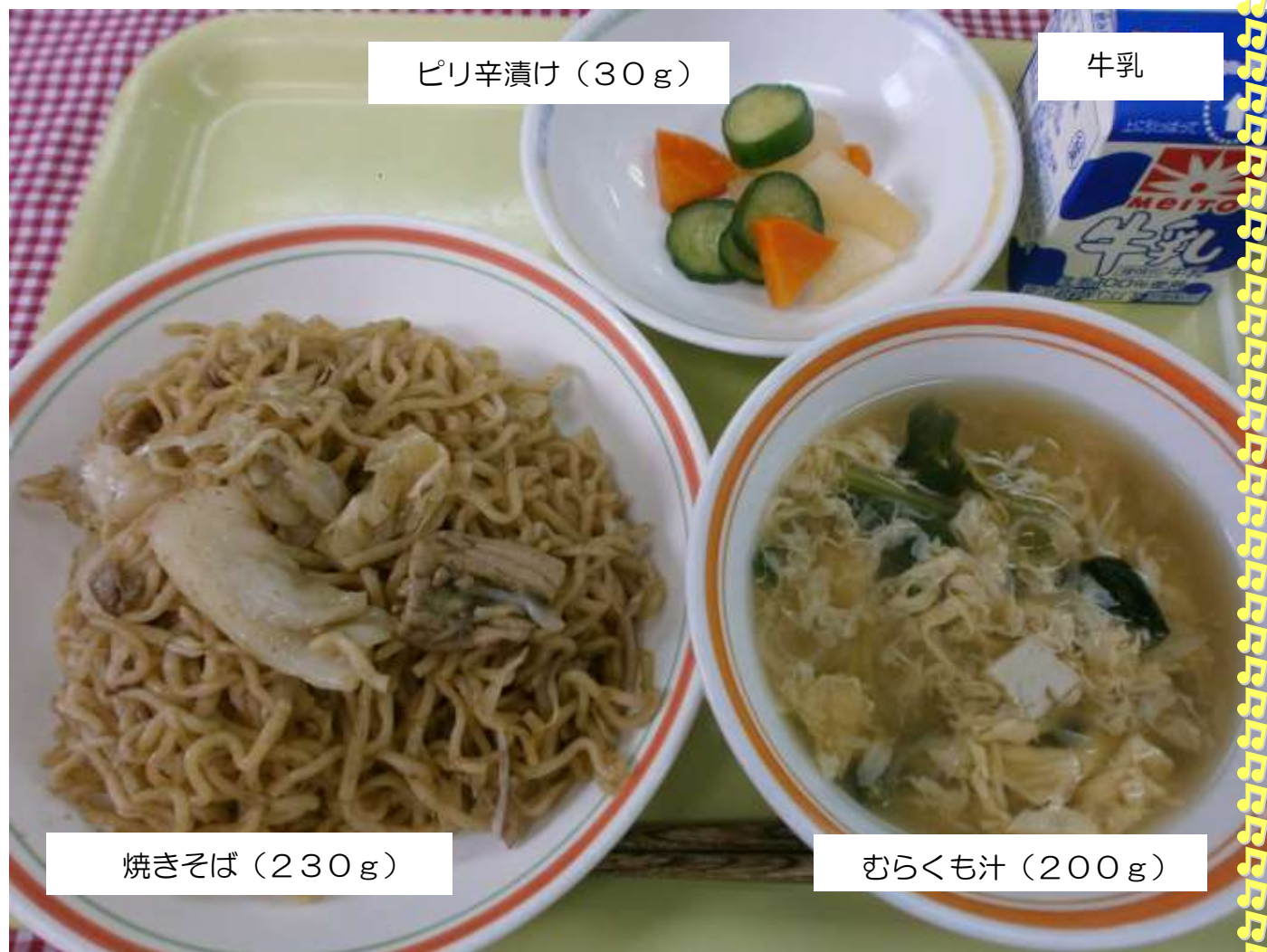
今日の給食

7月8日 水曜日

焼きそば むらくも汁 ピリ辛漬け 牛乳

今日は焼きそばの献立です。むらくも汁は、溶きたまごが空にたなびく雲のように見えることから、たまごを使った汁ものを「むらくも汁」というようになりました。

給食に使用するだしは、化学調味料は使用せず、調理室で削り節からとっています。「かつおぶし(鰹)」と「さばぶし(鯖)」から、旨味のあるだしをとっているのです、よく味わって食べてください。



ピリ辛漬け (30 g)

牛乳

焼きそば (230 g)

むらくも汁 (200 g)

◎ 1学期の給食目標◎

「しっかり手を洗おう！！」

静かに、よく噛んでたべましょう。

※飲み終わった牛乳パックは「リサイクルありがとう」と書かれた左側の接着面から、つなぎ目をはがすように開くと、無理なく長方形に開きます。ご協力お願いいたします。