

今日の給食

9月25日 金曜日

麦ご飯 さんまの筒煮 田舎汁 牛乳

秋の味覚、秋刀魚（さんま）を使った献立です。庶民の味として親しまれてきた美味しい秋刀魚ですが、近年は水揚げ量が減っており、今年は価格も高くなっています。今日は骨ごと食べられるように筒切りにして煮ましたが、骨を喉につまらせることのないように、よく噛んで注意して食べてください。具材たっぷりの田舎汁で栄養のバランスをとっています。



◎9月の給食目標◎

「残さず食べよう」

給食の前と後には、手をしっかり洗いましょう。

※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。