

今日の給食

4月25日 水曜日

ソース焼きそば      卵スープ  
鬼まんじゅう      牛乳

『鬼まんじゅう』とは、薄力粉や上新粉と砂糖などを混ぜた生地、角切りのさつまいもを加えて蒸したものです。愛知県などの東海地方で『鬼まん』と呼ばれ、よく食べられています。表面にゴツゴツとしたさつまいもが見え、これが鬼や金棒を連想させることからこの名前がつけられたという説があります。



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、

**みんなで協力して準備しましょう!!**

◎今月の給食目標◎

「協力して、給食の準備と後片付けをしよう」