

マーガリンパン 鮭の香味焼き フライドポテト かぶとベーコンのスープ 牛乳

鮭の香味焼きには、ハーブのバジルで香りづけをしてから人参とマスタードの入ったソースをかけ、オーブンで焼いています。人参の葉も香りづけに使用する予定でしたが、温暖な気候だったため成長しすぎて堅くなり使えなくなりました。

今年の給食もあと2週間です。残さずしっかりと食べて、免疫力をアップし、菌やウイルスに負けない体づくりをしていきましょう!!



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、

二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎

「寒さに負けない体づくりをしよう」