

令和7年11月13日(木)の給食



今日は給食の写真はありません・・・

カレー粉を混ぜて炊いたごはんはきれいな黄色をしています。そこに、乾燥パセリを

ふりかけています。その上に、ぶたひき肉・とりひき肉・こまかくきざんだ大豆

にんじん・タマネギ・コーンを入れたカレーをのせ、混ぜながら食べます。

甘みと辛みががマッチした子どもたちも大好きなメニューです。

☆献立名

- ・ドライカレー
- ・サイコロサラダ
- ・鳥海りんご
- ・牛乳



カルシウムは、骨が大きく育つ成長期に欠かせない重要な栄養です。不足しがちな栄養なので、カルシウム豊富な食材をとりいれるようにしましょう。

今日の鳥海りんごは「ぐんま名月」という品種のりんごです。黄緑から黄色がかった、甘くて、シャッキリとした食感のおいしいりんごでした。