

ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

小皿

わらびもち



大皿

じゃこなごはん
ちぐさやき

わん

えびと豆腐の
うまに



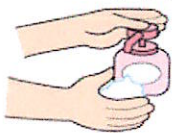
もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。



☆担任の先生へ☆
食器の置き方は、このランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



今日の献立
10月7日(金)

(主食)じゃこ菜っぱごはん (主菜)千草焼き
(副菜)えびと豆腐のうま煮 (デザート)わらびもち 牛乳

今日は、和食の献立です。「千草焼き」とは、どんな料理か知っていますか？

「千草焼き」は、溶いた卵に、細かくきざんだ「とり肉」や「野菜」をまぜて焼いたものです。

具の入った卵焼きのようですが、オープンで焼いているので、香ばしい味がします。

「まるで千種類もの具材が入っているような」という意味から、この名前がつけました。

今日は、ひき肉・ほうれん草・にんじんを入れていますが、たけのこや干しいたけなどを加えても、うま味が出ておいしくなります。

行徳小の給食室では、毎日、18人くらいの調理員さんが給食を作ってくれています。

900人分の千草焼きだと、卵は30キロ分！！約600個を使います。

みなさんが楽しみにしてくれて、「おいしかった！！」という声が聞けるように、がんばっています☆