

ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



いもけんぴ
パリッシュ

小皿

れんこんのはさみあげ



大皿

ごはん
なっとうあえ

わん

さわにわん



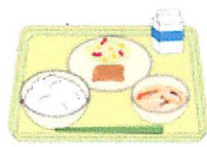
もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ！！

給食は頭で考えながら、心でも食



☆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。



今日の献立 3月6日(月)

(主食)ごはん (主菜)れんこんのはさみ揚げ (副菜)納豆あえ
(汁物)沢煮わん (デザート)いもけんぴパリッシュ 牛乳

今日は、新メニュー「れんこんのはさみ揚げ」です。

ハンバーグのように、ひき肉でタネを作り、それを2枚の「れんこん」ではさんで揚げました。

れんこんは、沼のような水がある場所で作られる野菜です。

日本では、茨城県が有名な産地であり、全国の50%くらいを占めています。

1年じゅうスーパーにあります、おいしい時期は、秋から冬にかけての今ごろです。

れんこんは、切ると色が変わってしまうため、すぐに水につけるか、酢を入れた水に入れておくと白く仕上がります。

給食では、肉団子スープにも、れんこんを使っています。肉団子にすったれんこんを入れると、

フワフワになっておいしいと給食室のチーフさんが教えてくれました。

肉団子をモチモチさせたいときは、ながいもを入れるとよいですよ☆