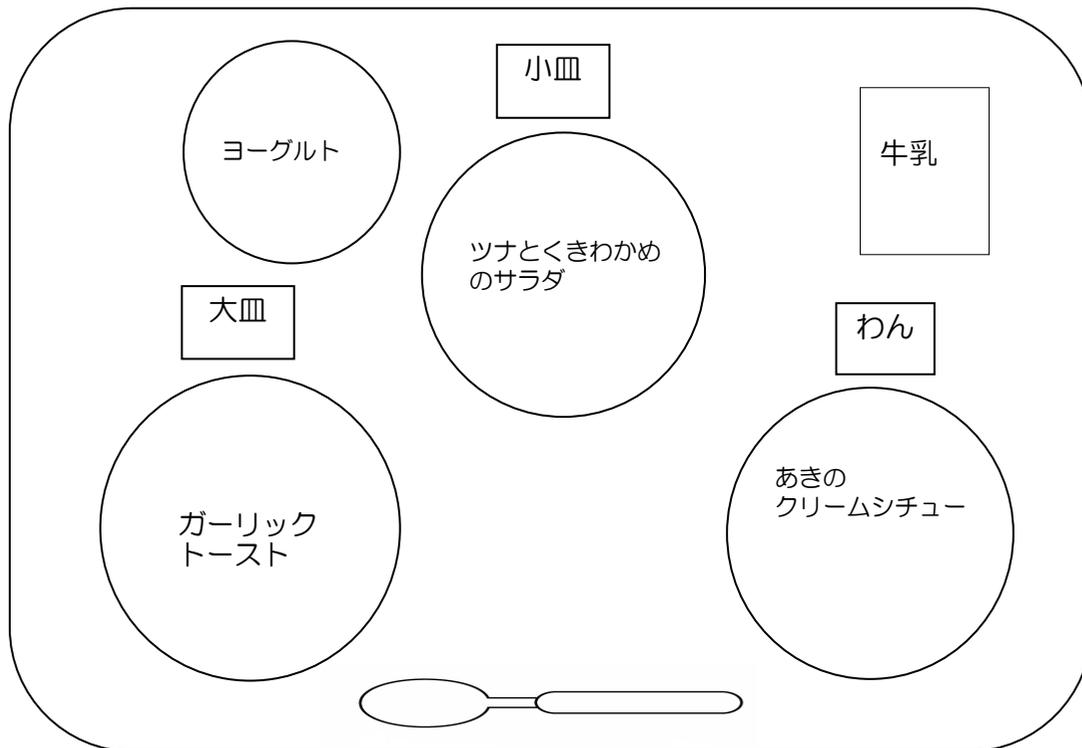


令和6年11月6日（水）

きゅうしょく  
給食ひとくちメモ

【今日のもりつけ】



【今日のこんだて】

ガーリックトースト・牛乳・ツナと<sup>ぎゅうにゅう</sup>茎<sup>くき</sup>わかめのサラダ・<sup>あき</sup>秋のクリームシチュー  
ヨーグルト

今日は<sup>きょう</sup>真<sup>ま</sup>だくさんのシチューをつくりました。

さつまいもやきのこが<sup>はい</sup>入っていて、<sup>あき</sup>秋の<sup>しょくざい</sup>食材もたっぷりです。

<sup>きゅうしょく</sup>給食のシチューは市販のルウは<sup>つか</sup>使わずに<sup>て</sup>手づくりしています。

<sup>こ</sup>焦げると<sup>しろ</sup>白い仕上がりにならないので、

<sup>こ</sup>焦げないように<sup>しんちょう</sup>慎重につくります。

<sup>はださむ</sup>肌寒くなってくるこの<sup>じき</sup>時期に<sup>りょうり</sup>ぴったりの料理ですので

しっかり<sup>た</sup>食べて<sup>からだ</sup>体を<sup>あたた</sup>温めましょう。