



kumastagram



校長先生



1月11日(水)

ごはん・牛乳・白玉ぞう煮・魚のフリッター・青じそふりかけ

今日は、ごはん「青じそふりかけ」がかかっていました。食べるときに、青じその香りが漂ってきて、食べた～いって気持ちが一瞬と高まりました。口に入れると、ほんのりと塩味がして、食欲アップ！

主菜の「白玉ぞう煮」は、しっかりと煮込んであるから、にんじんも、だいこんも、柔らかくておいしかった～白玉もちも、もちもちで食感が最高！

#名古屋コーチン大好き！

#おかわりしたかった！



kumastagram



友田先生

...



1月12日(木)

牛乳・ミートソースめん・もやしのフレークあえ・グレープゼリー

ミートソースめんのミートソースには、ケチャップをたっぷり使っています。トマトの酸味を、チャツネのうま味と、ほんの少し加えた砂糖で和らげています。

もやしのフレークあえは、もりもり食べたくなるおいしさです。

#ミートソースめんの日は、服が汚れがち

#赤いおひげの子がいっぱいいます



kumastagram



友田先生

...



1月13日(金)

ごはん・牛乳・さばのみそ煮・だいこん汁・ヨーグルト

さばのみそ煮は、豆みそを使って作った、ごはんがすすむ味です。調理場で話題になったのは、「家のさばのみそ煮を『何みそ』で作るか」。なごやっ子の友田は、豆みそで作ったさばのみそ煮しか食べたことがありません。みなさんはいかがですか？

#さばのみそ煮、何みそで作りますか？

#みそ煮→ごはん→汁→みそ煮→ごはんのループが止まらない



kumastagram



平林先生



1月16日(月)

ごはん・牛乳・魚のかわり揚げ・おからの煮もの・ゆばのコンソメスープ

魚のかわり揚げは、衣に使われている青じそのさわやかな香りとひじきの磯の香りがしました。衣はさくっとしていて、さわらはふわっとしていて、一足早い春を感じられる味でした。とってもおいしかったです。

#最強野菜 青じそ入り

#さくさく衣がはがれないよう揚げるのが難しい

#おからのレシピは給食満喫に掲載！