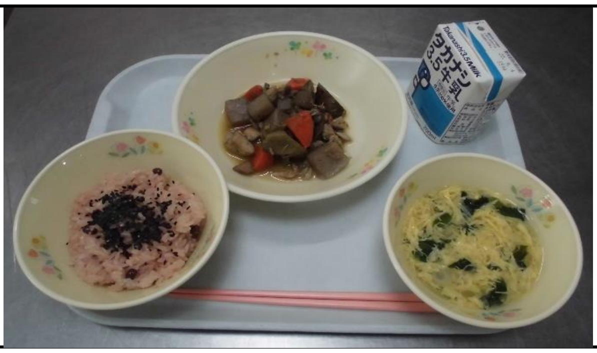
きょうの給食

３月１２日(金)

こんだて	主食	赤飯　　ごま塩
	主菜	炒り鶏
	副菜	かきたま汁
	牛乳 乳製品	牛乳



献立について

　それぞれの学年の**進級をお祝い**して、**３月の限定メニュー**の**赤飯**です。昔から、**赤い色**には**病気などの災い**から人を**守る力**があると考えられていて、**お祝い**の時に**赤飯**を食べるようになりました。例年は、揚げ物と組み合わせることが多かったですが、今年は、**伝統的な煮物「炒り鶏」**と組み合わせました。

　きょうは、給食で使う野菜(**ごぼう　にんじん　ねぎ　こまつな**)を全て、横浜産の「**はま菜ちゃん**」にしました。

《給食室で…炒り鶏》

泥付きで納品されたので、まず**泥**を落とします。

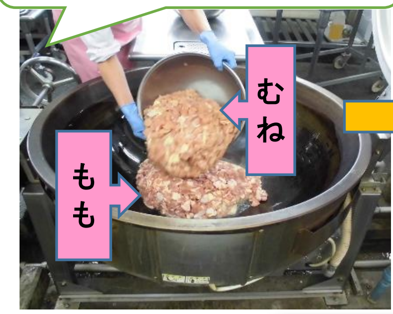
きれいになったごぼう。

　きょうは、**ごぼう**がたくさん。
一人２５ｇ　全校で１６kg

ごぼうも大きめに切りました。

煮物なので、**にんじん**も**こんにゃく**も大きめに切りました。

鶏肉は**むね肉**と**もも肉**を**半分ずつ**使います。



ごぼうはじっくり２０分程度炒めます。

にんじんは、色よく仕上げるために、後で入れました。

《教室で》

１年生が書いた、生活作文を紹介します。

　きょうのきゅうしょくでおいしかったのは　いりどりです。にんじんとごぼうがおいしかったです。おかわりしたいなと、おもいました。〇〇さんと、「おいしいね。」といいました。

　らいしゅうのきゅうしょくでたべたいのはあげパンです。

　△△さんが「わぁう　たべたいよ」といいました。

５年３組が作っている「給食川柳」。
昨日の献立で一句

大豆をね
すりつぶしたら
ごじるだよ