今日の献立

6月17日の献立です

アスパラガスとコーンのソテー

菊川産のアスパラガスと キャベツを使用

大豆コロッケ

甘辛く味付けした県内産の 大豆(品種:フクユタカ) とじゃがいもを混ぜ合わせ たコロッケ

お茶パン

菊川産のお茶を混ぜ込ん だパン



ミネストローネ

県内産の牛乳

牛乳

菊川産のトマトで作られたトマトピューレとじゃがいもを使用

GOAL

| おいしいね! /

倫食大好き! いただきま~す! /

西引善

運ばれてきた<mark>給食を配膳しま</mark>す。 給食当番さん、ありがとう!



下処理した食材を、大きな釜などを使って調理します。食中毒防止のため、加熱調理が原則。毎日およそ4,600食分のおいしい給食を作っています。

大変な作業ですが、子どもたちのために頑張っています!



給食を食べた児童の感想

- 育てた人の顔を見ながら食べる給食はいつもより美味しく感じました。
- 高学年になってからは、給食をほとんど残したことはありません。また今回のように菊川産の野菜を食べたいです!

