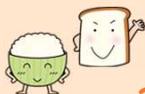


★ 給食ブログ ★



2026年 1月28日(水)



きょうのこんだて



● 規格パン

● 牛乳

● ソイシチューの包み揚げ



シャキッとした緑が鮮やかな小松菜とウインナーの黄金卵炒め

ケチャップ

● コンソメスープ

1月24日～30日



< 給食ニュース >



今日も、生徒が町制100周年をお祝いするために考えてくれたメニューが登場しました。(詳しくは1月26日のブログをご覧ください。) 今日登場したのは、北義務の9年生の生徒が考えてくれた「シャキッとした緑が鮮やかな小松菜とウインナーの黄金卵炒め」です。小松菜はカルシウムやビタミンCなどの栄養が豊富であることをしっかり調べてメニューに取り入れたり、ケチャップをかけることで前期課程や幼稚園の後輩たちもおいしく食べられるよう工夫していたりと、たくさんこだわって考えてくれました。また、このタイトル通り「シャキッとした」触感に上げるため、小松菜をさっと下ゆでして水気を切り、大量調理でも水分が出過ぎるのを防ぐなど、調理員さんたちがさまざまな工夫をしてくださいました。