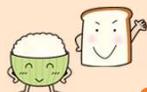


★ 給食ブログ ★



2026年 1月29日(木)



きょうのこんだて



● ごはん

● 牛乳

● さんまのおかか煮

● 大豆の揚げ煮

● 体も心もあたたまる!!大和まなと根菜の吉野葛スープ

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、南義務の9年生の生徒が考えてくれた「体も心もあたたまる!!大和まなと根菜の吉野葛スープ」です。奈良の伝統野菜の大和まなと、今が旬の根菜がたっぷり入った、ホッとするやさしい味の和風スープになりました。地産地消を意識して考えてくれたところや、ネーミングがGoodですね!

ちなみに、「大豆の揚げ煮」は100周年をお祝いメニューではありませんが、去年の畠田5・6年生の給食委員会の子どもたちが考えてくれたメニューをヒントに作ったものです。今日の給食は、子どもたちのアイデアがいっぱいでした。