

12月20日（水）

なめし・牛乳・おでん・じゃがいもとやさ  
いのみそあえ・みかん





# おでん

きょう きゅうしょくしつ  
今日は給食室で「おでん」をつきました。



おでんは、だし汁で大根やこんにゃく、ちくわ、はんぺんなどの練り物、卵、  
こんぶなどをじっくり煮こんだもので、今日のような寒い日にぴったりの料理で  
す！

また、かつおぶしと昆布からとった“だし”でじっくり煮ることでおいしく作  
ることができ、日本が誇る和食を代表する料理のひとつにもなっています。

きょう ふうみ ぐざい あじ あじ からだ  
今日は、だしの風味といろいろな具材の味を味わいながら、体をあたためて  
くださいね👏

あした ことし きゅうしょく さいご あした  
明日で今年の給食が最後になります。明日はクリスマスのメニューで、スー  
プにはラッキーにんじんが入っているので楽しみにしてください🍀☆



おでん



きょう しゅるい く はい  
今日のおでんは、9種類の具が入っ  
ています。ちくわ・がんもどき・つま  
れ・はんぺん・こんにゃく・たまご・  
こんぶ だいこん  
昆布・大根・にんじんです。  
きゅうしょくしつ おお あじ  
給食室の大きなかまであじ  
ようにじっくり煮ました。