

1月30日 (火)

ごはん・牛乳・ひじきいりそぼろ・ちくわ
のキャロットあげ・ふゆやさいのちくぜん
に・いよかん





しないとういつ 市内統一メニュー



きょう きゅうしょくしつ ちば しない とういつ
今日は給食室で千葉市内で統一のメニューをつくりました。

ちばし しょうがっこう しょうわ ねん せんご きゅうしょく はじ
千葉市の小学校では、昭和24年に戦後はじめて給食が始まりまし
た。今日の給食は、千葉市でとれた秋冬にんじんを使っています。

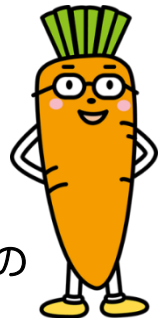
「ちくわのキャロットあげ」は、^{ころも}衣にすりおろしたにんじんを使っ
ているので、ほんのりオレンジ色をしています。

にんじんは、^{きゅうしょく}給食でよく使われる野菜です。いろどりがよくなるだけ
でなく、^{びょうき}病気に負けない体をつくるカロテンがたくさん含まれています。

^{せいさんしゃ}生産者の人たちに感謝の気持ちをもっていただきましょう！今日の

^{きゅうしょく}給食についてのお手紙を配布したので読んでくださいね😊

★今日は給食委員会の6年生が、給食が食べ終わったあとの
給食室のようすを紹介します。よく見てくださいね！



ちくわを2人がかりで^{あぶら}油に入れてい
るところです。1回に80個くらいを揚
げます。^{あぶら}油で揚げるとにんじんの^{いろ}色が
より濃くなりました。

きょう ことど
今日はちくわが520個届きました。