

11月給食だより

R4.11月

みなまたしがっこうきゅうしよく
水俣市学校給食センター

ぶんせき やまさき たかぎ
文責 山崎・高木

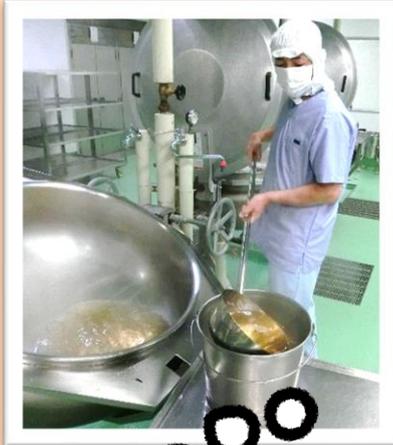


みなまた どうじょう 「水俣ちゃんぽん」が登場しました!



みなまた やさい つか み
「水俣ちゃんぽん」は、野菜がたっぷり使われたうま味たっぷりのスープと、
たまご つか しろ めん とくちようてき
卵を使わない白い麺が特徴的です。

みなまたしなひ とんこつ つか ほくたく かいせん つか す
水俣市内では、豚骨を使った白濁スープや、海鮮を使った澄んだスープなど、
さまざま あじ した
様々な味のちゃんぽんが親しまれています。



きゅうしよく には ぼ こんぶ
給食では、煮干しと昆布
でとった出汁に、鶏がらス
ープも合わせて作ります。そ
れぞれのうま味があわさり、
より深い味わいになります!

仕上げのねぎとごま
油を入れて、出来上
がりです♪

しんまい あじ 新米を味わおう!!

ことし みなまたしゆで もりしたあつし あいじようこ
今年も、水俣市湯出の森下敦さんが愛情込めて
つくられたしんまい おさ
作られた新米を320kg納めていただきました!

みなまたし こどもたち あんしん た
水俣市の子ども達が安心して食べられるように
のうやく まった つか つく
と、農産を全く使わず作ってくださっています。

とれたたのお米を味わい、感謝の気持ちでいただき
ましょう♪



は つく きゅうしよく 「じょうぶな歯を作るセレクト給食」

じっし
を実施します!

がつ にち きん きゅうしよく
11月25日(金)の給食は、じょうぶな歯をつく
る食べ物について知り、自分の体や栄養のことを
かんが えら きゅうしよく
考えて選ぶセレクト給食です。

カルシウムが豊富な「ミニフィッシュ」と、かみご
たえのある「おさつスティック」のどちらを選びまし
たか?



普段の食事でも、自分の好みだけではなく、栄養の
ことや体の調子も考えて食べるようにしましょう!