

12月給食だより



R4.12月

みなましがっこうきゅうしゅうく
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



今年も残りわずかとなりました。朝夕の空気もすっかりと冷え、寒さの厳しい季節です。体の温まる食事をし、風邪知らずの元気な体をつくりましょう。さて、給食では、水俣市越小場で農業を営んでおられる吉田さんより、立派な“小松菜”と“かぶ”を納品していただきました。それらを使った「里芋と小松菜の味噌汁」、「冬のポトフ」を作っている様子を紹介します。



よしだ
吉田さん

さといも こまつな みそ しる 里芋と小松菜の味噌汁

がつようか
12月8日



みずみずしく、
りっぱ こまつな
立派な小松菜です。



みどりいろのこ
緑色を残すために、出来上がり
直前に入れます。

てきあ
出来上がりです



ふゆ 冬のポトフ

がつはつ か
12月20日



かまでグツグツ
煮込んで…

ちょうりいん あいじょう
調理員の愛情も
たっぷりです♡



しかく
四角に
切りま
す。



あかむらさきいろ
赤紫色のきれ
いなかぶです。
アントシアニン
たっぷり!



てきあ
出来上がりです



