

# 給食紹介

令和 5年 7月 7日(金)

ごはん 牛乳  
棒餃子フライ 回鍋肉(ホイコーロー)  
冷凍パイ

『ホイコーロー』は、  
ごはんにかけて、  
『ホイコーロー丼』  
にしてもおいしいです。



## スタミナUPメニュー



今日は、『棒餃子フライ』『ホイコーロー』プラス『ごはん』で、スタミナUP↑メニューです。中華料理は、食欲増進効果もあるので、ごはんをモリモリ食べられます。エネルギー源となる『ごはん』をしっかり食べましょう。

きょうの『ホイコーロー』には、安中市内産の“ねぎ”を使用しています。ねぎは春に種まきをして冬に収穫することが多いですが、秋に種をまくと夏に収穫を迎えます。JA碓氷安中では、学校給食で一年中、市内産のねぎを届けられるようにと、栽培を増やしてくれています。“ねぎ”は、あまり目立たないですが、実はおいしさをプラスしてくれる大事な野菜です。キャベツ・ピーマンや栄養満点の豚肉とともに、おいしい『ホイコーロー』を味わってください。しっかり食べましょう。