

給食紹介

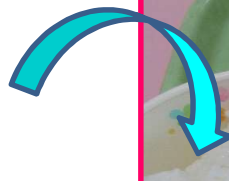
令和 5年 9月 14日(木)

ごはん 牛乳

ハンバーグ・BBQソース コーンサラダ

秋の味噌汁 (秋間の梅塩)

今日は、【秋間の梅塩】を各クラス
1本準備しました。お好みに、ごは
んにかけて、食べてください。
かけ過ぎに注意！！



秋のメニュー

まだまだ残暑が厳しくもあり、疲れやすい時期です。こんな時には、バランスの良い食事を心がけたいです。今日は、旬の食材を使った和食にしました。秋の味覚の代表的なきのこたっぷりの秋の味噌汁です。県産のしめじ・しいたけを使用しています。地場産の秋を味わってください。それから、今日は、みなさんがごはんをしっかり食べられるように『秋間の梅塩』をクラスに1本付けてあります。お好みに、ごはんにかけて食べてください。ただし、かけ過ぎには、注意してくださいね。安中市の秋間梅林では、梅をくだいて塩とまぜた『梅塩』作っていただきました。秋間梅林とのコラボメニューです。

給食の残量を減らしたいと考えてくれた生徒のみなさんの気持ちを形にしたいと思い、『梅塩』を作ってもらい、今日の給食に出します。みなさんの温かい気持ちに感謝していただきましょう。