

給食紹介

令和 6年 1月 17日(水)

ミルクパン 牛乳
ペペロンチーノ
いかくんサラダ



ちょっと・・・
こだわっています。

地場産でイタリアン

今日の給食も、3年生のリクエストから献立にしました。“麵+パン”のメニューは、ブドウ糖をたっぷり、エネルギー補給できるメニューです。

今日の『ペペロンチーノ』は、いつもとちょっと違います。安中市内産の上州ねぎを使って作りました。ペペロンチーノといえば、にんにくたっぷり、鷹の爪のピリッと辛みのある塩味のシンプルなスパゲッティです。特別に“塩”にこだわり、“沖縄の海水塩”を使用しました。沖縄の海水から採れた天然塩は、ミネラル豊富で甘み・塩み・旨みなど絶妙なバランスで料理に深みを与え、美味しく仕上がります。地場産の上州ねぎと塩を味わってください。

人気の『いかくんサラダ』は、その名のとおり、いかのくん製を使ったサラダです。噛み応えもあり、噛めば噛むほど味が出る“かみかみメニュー”のひとつです。噛むことで、歯の健康や脳の働きをよくするなど良いことづくめです。しっかり食べましょう

★自分の体は、自分の食べたものからつくられます。★