

# 給食紹介

令和 6年 4月 23日(火)

とりめし 牛乳

こしね汁

野菜のマヨネーズあえ ヨーグルト



みんな大好き“とりめし”です。  
今日も愛情いっぱいの給食です。

## やる気UP↑↑&食欲増進メニュー

今日の『とりめし』は、人気のメニューです。“鶏ひき肉”に酒、みじん切りした生姜、しょうゆ、砂糖で調味した具をごはんと混ぜました。

『こしね汁』は、富岡市で考案され、こんにやく・しいたけ・ねぎの頭文字をとって、名付けられました。下仁田や富岡地域でたくさん栽培されている食材をつかった料理です。今では、県内の学校給食でもお馴染みの料理になりました。

今日も調理員さんの愛情たっぷりの給食です。

成長期である中学生のみなさんは、特に栄養が必要なときです。勉強・運動するためには、エネルギーが必要です。まずは、主食である“ごはん”しっかり食べることです。バランス良くごはんを食べられるメニューにしました。

しっかり食べてやる気UP↑↑。 水分補給も忘れずに！！