

給食紹介

令和 7年 6月20日(金)

ごはん 牛乳

豚肉の秋間の梅みそソース

チキンと梅のさっぱりサラダ

とおあし汁

☆地産地消

豚肉は、良質のたんぱく質に加え、ビタミンB1・B2や鉄分も含むことから、脳の栄養となる“ブドウ糖”を効率良くエネルギーとして活用できるよう働いてくれます。梅に含まれる“クエン酸”は、殺菌効果がある他に疲労回復、疲れ予防などの働きもあります。今日は、秋間の梅でつくった“梅ジャム”から梅みそソースを作って、豚肉にからめました。『豚肉の秋間の梅みそかけ』は『ごはん』にぴったりです。『チキンと梅のさっぱりサラダ』にも秋間の梅のカリカリ梅をつかっています。さっぱりおいしいです。味わってください。
愛情いっぱい♥応援しています。



ふるさと安中いっぱい献立

今日は秋間の梅を使った給食です。ふるさと安中を味わってください。
『豚肉の秋間の梅みそソース』&『チキンと梅のさっぱりサラダ』

☆秋間の梅☆



☆梅ジャム+みそ+さとう で
梅みそソースのできあがり☆



☆豚肉 を大きな釜でボイル☆



☆おいしい給食できあがり☆
♪いただきます♪



☆梅みそソース と豚肉 を
からめて、温度確認→配食



☆豚肉 の温度を確認して
いったん取り出します☆

