



給食室からのお知らせ♪



今後は給食室からも給食の様子や食育の様子を保護者の皆様にお知らせしていきたいと思
います。今回は第1弾として今日の給食についてお知らせします!!!

ビビンバ風まぜご飯、春野菜の味噌汁

子ども達の人気メニューの1つの「ビビンバ風混ぜご飯」



レシピ (子ども1人分)

豚肉	30g
★しょうゆ	2g
★砂糖	1g
★酒	1g
★ごま油	1g
コーン缶	10g
にんじん	15g
小松菜	15g

作り方

1. にんじんを千切り、小松菜を小口切りにする
2. 1を茹でて、水切りをしておく。
3. 豚肉を炒めて、★の調味料で味をつける
4. ご飯に2, 3を混ぜたら完成♪♪
混ぜずに、ビビンバのように盛り付けてもOK!!



こだわりの味噌汁の「春野菜の味噌汁」



味噌汁は粉末出汁ではなく、煮
干しから出汁を取っています。
また今日の具材は旬の「春キャ
ベツ、新玉ねぎ、にんじん」が
たくさん入ったお味噌汁です!

