

旬のさんまを上手に食べよう

給食では、中骨がある筒切りさんまが毎年登場します。骨のある魚が苦手な児童にも、おいしく食べてほしいです。

10/27

枚方でとれた
「小松菜」も
使いました！



1年生から感想がたくさん届きました！

- ・はしが、いつもよりちゃんとつかえて、うれしかったです。
- ・いつもより、さかながおいしくたべられたとおもいました。
- ・ほねをとるのが、たのしかった。
- ・さんまは、とてもおいしかったです。



上手に中骨が
とれたよ！！



1年生の畑でとれた「さつま芋」を使いました！

10/21 【さつま芋のクリームスープ】



さつま芋が
あまくて、おい
しかった。
(4年生)



調理員さんへ
よろしくお願いします！



10/28 カスレ

フランスの伝統的な郷土料理



豆とソースがよくからんで
いて、おいしかった。
(6年生)



10/29 かつおのごまからめ

静岡県産のかつお



ごはんにとても
よくあって、おい
しかった。
(6年生)



★田口山幼稚園の年長すみれ組さんが給食を体験
しました。例年の交流は中止となりましたが、
感染症対策をして、家庭科室で食べました。

10/22 チキンカレー コロコロソテー 福神漬
ご飯 牛乳



ラッキー人参に盛り
上がっていました！

