

給食紹介

令和 6年 6月13日(木)

ごはん 牛乳
豚肉の秋間の梅みそソース
おかかあえ なめこ汁



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。しっかり食べましょう。『おかかあえ』『なめこ汁』とともにしっかり、食べましょうね。愛情いっぱい♥応援しています。



地場産メニュー “秋間の梅”

秋間の梅から『豚肉の秋間の梅みそソース』を作りました。味わってください。

☆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☆



☆豚肉を大きな釜でポイル☆



☆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☆

