

給食紹介

令和 6年 7月 16日(火)

ごはん 牛乳

春巻き 回鍋肉(ホイコーロー)

ナムル

『ホイコーロー』は、
ごはんにかけて、
『ホイコーロー丼』
にしてもおいしいです。



スタミナUPメニュー



今日は、『春巻き』『ホイコーロー』プラス『ごはん』で、スタミナUP↑メニューです。中華料理は、食欲増進効果もあるので、ごはんをモリモリ食べられます。エネルギー源となる『ごはん』をしっかり食べましょう。

きょうの『ホイコーロー』には、安中市内産の“ねぎ”を使用しています。ねぎは春に種まきをして冬に収穫することが多いですが、秋に種をまくと夏に収穫を迎えます。JA碓氷安中では、年間を通して、市内産のねぎを学校給食で使用できるようにと、栽培を増やし、朝届けてくれています。“ねぎ”は、あまり目立たない食材ですが、実はおいしさをプラスしてくれる大事な野菜です。キャベツ・ピーマンや栄養満点の豚肉とともに、おいしい『ホイコーロー』を味わってください。

しっかり食べましょう。