

給食紹介

令和 6年 11月 15日(金)

ごはん 牛乳
豚肉の秋間の梅みそソース
ごまマヨネーズあえ とおあし汁

“給食残量調査”最終日 です。
皆さんが毎日しっかり食べてくれた
おかげで、ほぼ、毎日完食でした。
ご協力ありがとうございました。普
段の給食もしっかり食べましょうね。



給食残量調査 5日目

昨日の給食の残量結果は、11クラスで完食でした。
今日もおいしく食べてくださいね。

残量調査 速報

『豚肉の秋間の梅みそソース』は、秋間梅林の梅ジャムとみそで作った梅みそソースを安中産の豚肉にからめました。『とおあし汁』は、地元安中をアピールする料理として安中市の学校栄養士で考案しました。とうなす（かぼちゃ）・おくら・あぶらあげ・しいたけの頭文字をとって『とおあし汁』とネーミングしました。安中で栽培量の多い、上州ねぎ・なすも入れました。なすは、ごま油で炒めてあります。県内上野村製造の“十石みそ”と二中自慢のかつおとこんぶのだしの効いた絶品みそ汁です。『ごはん』も県産米『牛乳』も群馬県産の生乳を使用しています。ぐんまのおいしさを味わってくださいね。

急に寒くなりました。カゼやインフルエンザなどウイルスに負けないためには、免疫力をつけることです。毎日の食事で免疫力を高め、強い体をつくりましょう。

給食では、みなさんの健康を応援しています。

☆自分の体は自分で食べたものからつくられる☆