



なかもとランチタイム



★今日のこんだて★

ホット
ちゅうかめん



ピリからもやし

タンメンのしる

キャラメルポテト

【給食のお話】

今日の給食のタンメンは主に日本の関東地方で食べられている、日本発祥の中華料理風の麺料理です。鶏ガラでとったスープを塩で味付けして、麺と野菜をたっぷり入れます。寒い日にぴったりの料理です。

キャラメルポテトの「キャラメル」というのは、お菓子のキャラメルと名前が同じです。同じような材料でキャラメルソースを作って、さつまいもと豆と混ぜ合わせてあります。お菓子のキャラメルのもとになったお菓子は、ギリシャのクレタ島で生まれたと言われています。キャラメルについて気になる人はぜひ調べてみてください。

【担任の先生方へ】

今日は特にありません。
いつもありがとうございます♪

【昨日の残菜】

- ★麦ご飯：5.1kg (約34人分)
- ★鉄火味噌：0.12kg (約10人分)
- ★うま塩肉じゃが：2.36kg (約14人分)
- ★磯香和え：1.04kg (約29人分)

自分が食べられる量を考えて、みんなで
いしきしてみよう！苦手でもあと1くち
チャレンジ♪



仲本小学校全体の残菜率は2.8%でした！