



なかもとランチタイム

★今日のこんだて★

ごまずあえ

むぎごはん



にくどうふ

【給食のお話】

今日の給食の肉豆腐は、寒い冬の定番で、日本の家庭料理として親しまれています。もともとは京都府で生まれたと言われていて、使われる食材はとてもシンプルです。牛肉、豆腐、ねぎを煮た料理で、京都の伝統野菜の九条ねぎが使われることが多いのだそうです。東日本は豚肉が使われることが多いですが、西日本は昔から牛肉をよく食べる地域なので、牛肉を使います。今日はとても寒いので、肉豆腐を食べて体を温めてください。

【担任の先生方へ】

今日はとくにありません。いつもありがとうございます♪

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♪

【昨日の残菜】

- ★むぎごはん：4.7kg (約32人分)
- ★さけザンギ：0.12kg (約3人分) ←すばらしい！
- ★どさんこ汁：13kg (約66人分)
- ★おひたし：0.8kg (約25人分)
- ★ぎゅうにゅう：45本



寒くなってきて、おやすみが増えてきました。むりはせず、自分の食べられる量をチャレンジしよう！

仲本小学校全体の残菜率は3.6%でした！