

令和7年4月24日(木)

今日の給食



- ・ とり なんばん
鶏南蛮うどん



めん 汁を大おたま1杯かける
麵1つかみ 汁を大おたま1杯かける



- ・ わかさぎと大豆の甘辛揚げ つめおたま1杯
わかさぎと大豆の甘辛揚げ つめおたま1杯



- ・ よもぎ蒸しパン

- ・ ぎゅうにゅう
牛乳

配膳図



よもぎについて

よもぎは、春に芽吹いた若い芽を摘んで食べる植物です。ほろ苦い味と、さわやかな香りがあります。日本では、今でも山や野原などに生えています。てんぷらや草餅にしたりして、昔から食べられてきました。今日は、よもぎをミキサーにかけ、小麦粉と混ぜて蒸しパンを作りました。調理員さんが朝早くから生地を作り、もちもちに蒸してくださいました。感謝の気持ちを込めて、旬の味を楽しみましょう。