

給 食 通 信

3月21日（金）

今日の給食は

『ツナとベーコンのトマトスパゲティ、
キャベツのクリームスープ、
手作りチョコクロワッサン、牛乳』です。

主に体の組織をつくる食品は、

牛乳、チーズ、ベーコン、鶏肉、
ツナ です。

主に体の調子を整える食品は、

にんじん、トマト、ほうれん草、小松菜、
玉ねぎ、にんにく、キャベツ です。

主にエネルギーとなる食品は、

スパゲティ、クロワッサン、小麦粉、
チョコレート、オリーブオイル、
バター です。

チョコクロワッサンは、冷凍のパン生地に、チョコを巻いて成形し、発酵しました。発酵するとパン生地がふくらんで、仕上がりがふわふわになります。発酵した後は、オーブンでカリッと焼きました。調理員さんが協力して、見た目もよく、味もとてもおいしいチョコクロワッサンができあがりました。今日は令和6年度最後の給食です。感謝の気持ちをもって、残さず食べましょう。

今日は布巾回収日です。忘れずにワゴンプールに持っていきましょう。

放送担当は 年 組 でした