

School Lunch News

2025.12.08

今日の献立

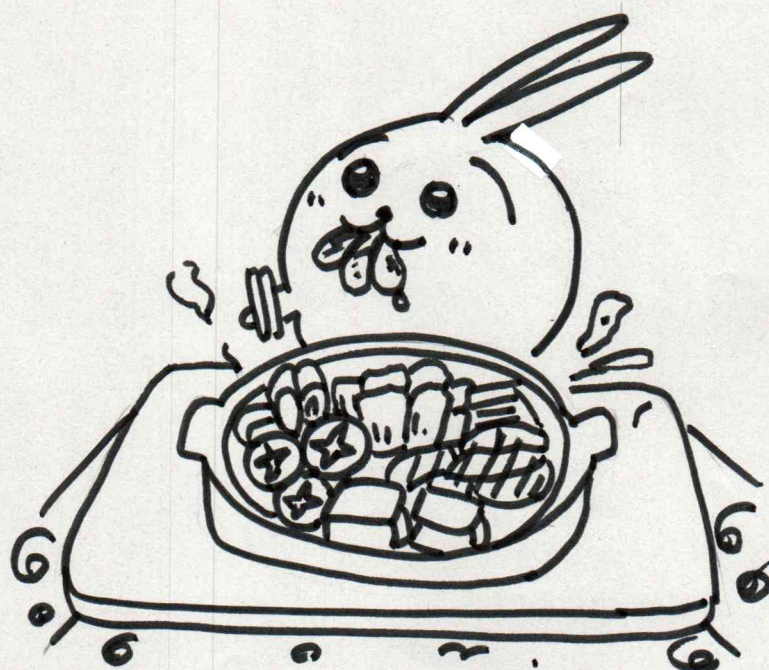
ごはん(大わん内ピンク)

すき焼き風煮(大皿)

根菜のとろみ汁(小わん)

牛乳

給食室



すき焼きは、明治時代に牛肉が広まったことをきっかけに、家庭でも親しまれるようになった料理です。しょうゆ・砂糖・みりんの甘辛い味つけで、野菜や肉のおいしさを引き立てます。

今日の「すき焼き風煮」には、豚肉や豆腐、しらたき、白菜、長ねぎなど、冬においしい食材をバランスよく使っています。特に白菜やねぎは、風邪予防に役立つビタミンCが多く含まれています。

ごはんとの相性ばつぐんの味付けで、寒い季節でも元気に過ごせるパワーがつまっています。あたたかい一品を、ゆっくり味わってください。