2026.11.2

本日の給食メニュー



ピリッとした辛さがアクセント！

・牛乳
・ご飯
・ピリ辛すき焼き
・ぎょうざ
・たたき胡瓜

✨ 栄養教諭からのメッセージ

今日は醤油ベースのすき焼きに、ほんの少し唐辛子の辛味をプラスしています。ピリ辛…と言っても野菜の甘味や旨味でマイルドに仕上げているので低学年の子どもでも美味しく食べることができます。少し辛味を加えることで、減塩でもご飯を美味しく食べることができます。



✨ 地場産の食材

米(北海道)玉葱(札幌)白菜(北海道)長葱(函館地区)にんにく(十勝)胡瓜(北海道)たもぎ茸(北海道)