# 2026.11.5 本日の給食メニュー



手作りのそぼろでご飯をモリモリ！

・牛乳
・和風そぼろご飯
・味噌汁(大根・油揚げ)
・さんまのスパイス揚げ

✨ 栄養教諭からのメッセージ

和風そぼろご飯の「そぼろ」は、挽肉や豆腐、野菜などを丁寧に炒めて甘辛く味つけした給食室の手作りです。給食としては少し濃いめの味付けなのでご飯がすすむようで、いつもは残りがちなご飯もこの時ばかりはグッと食べ残しが少なくなります。本来は、和食の基本「口中調味」でおかずとご飯を上手に食べてほしいのですが、たまには食べやすいメニューでご飯をしっかり食べてもらおうと思います。



✨ 地場産の食材

米(北海道)鶏肉(北海道)人参(石狩)ごぼう(小清水)大根(北海道)小麦粉(北海道)昆布(北海道)