10月2日の給食

投稿日時:10/02 <u>abiko1</u> カテゴリ:

牛乳 ご飯 白身魚のもみじ焼き 茎わかめのごま炒め 秋の香り味噌汁 グレープフルーツ



白いご飯は、味がなくて食べづらいから苦手と思い込んでいませんか?ご飯はどんなおかずとも 合う万能食品です。ご飯とおかずを交互に食べることで、ご飯がおいしくなります。食べ方も大事 なんですね。給食では、なるべく同じ味が重ならないように工夫しています。よく味わっていただき ましょう。

本日の千葉県産食材:牛乳 さつまいも

本日の我孫子産食材:米