

高特の給食紹介

令和7年4月9日(水)

ごはん 牛乳 ハンバーグの甘酒トマトソース ごまおひたし
春ののっぺい汁 さくらゼリー

皆様、入学・進級おめでとうございます。新入生は、今日から給食です。

桜をイメージして春らしい献立を考えました。甘酒とトマトの水煮を混ぜて煮立てたソースは、ハンバーグにととても合います。のっぺい汁は、かつお節とさば節からじっくりとだしを取り、里いも、ちくわ、しいたけ、こんにゃく、竹の子、さくら型のかまぼこを入れました。ひとくち飲むとほっとするようなやさしい味付けです。

今年度も、子どもたちの健やかな成長を願い、安心・安全・おいしい給食を作ります。よろしくお願いいたします。

