

おたより トマト

令和 7年 1月
富士見市
学校給食センター

1月28日は
女子栄養大学
コラボメニュー！

〈献立〉

- ◇ごはん
- ◇富士見汁
- ◇鱈の深谷ねぎ味噌だれかけ
- ◇牛乳
- ◇ひじきのサラダ
- ◇富士見いちごゼリー



※写真はイメージです。
※食材の産地は予定です。



〈富士見汁〉

⇨かぶ、小松菜、にんじんなど旬の野菜をたっぷり使ったすまし汁です。だしのうま味と旬の野菜のうま味が感じられます！



〈鱈の深谷ねぎ味噌だれかけ〉

⇨「ふじみそだち」という富士見市産の味噌と、埼玉県深谷市で採れた「深谷ねぎ」を使用しています。甘辛なタレなのでご飯が進みます！



〈ひじきのサラダ〉

⇨カルシウム強化にひじきを使用し、マヨネーズや胡麻と和えました。サラダですがごはんにとってもよく合います♪



女子栄養大学の学生2名が、「埼玉県でとれた食材を使用した献立」・おたより「トマト」を作成しました。この他に富士見市の地場産米の「彩のきずな」を使用したご飯や富士見市のいちごを使用した富士見いちごゼリーもできます。埼玉県産、富士見市産の食材をたくさん使ったメニューにしました。残さず食べてくださいね！



おたより トマト

令和 7年 1月
富士見市
学校給食センター

1月28日
女子栄養大学
コラボメニュー！

〈献立〉

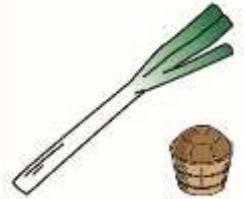
- ◇ごはん
- ◇鯛の深谷ねぎ味噌だれかけ
- ◇ひじきのサラダ
- ◇富士見汁
- ◇牛乳
- ◇富士見いちごゼリー



〈富士見汁〉

⇨かぶ、小松菜、にんじんなど旬の野菜をたっぷり使ったすまし汁です。だしのうま味と旬の野菜のうま味が感じられます！

※写真はイメージです。
※食材の産地は予定です。



〈鯛の深谷ねぎ味噌だれかけ〉

⇨「ふじみそだち」という富士見市産の味噌と、埼玉県深谷市で採れた「深谷ねぎ」を使用しています。甘辛なタレなのでご飯が進みます！



〈ひじきのサラダ〉

⇨カルシウム強化にひじきを使用し、マヨネーズや胡麻と和えました。サラダですがごはんにととてもよく合います♪



女子栄養大学の学生2名が、「埼玉県でとれた食材を使用した献立」・おたより「トマト」を作成しました。この他に富士見市の地場産米の「彩のきずな」を使用したごはんや富士見市のいちごを使用した富士見いちごゼリーもです。埼玉県産、富士見市産の食材をたくさん使ったメニューにしました。残さず食べてくださいね！

