

おたより

トマト

令和 6年 1月
富士見市
学校給食センター

がっ にち
1月23日は

じょしえいようだいがく
女子栄養大学

ひ
コラボメニューの日！



【メニュー】

- ・ごはん
- ・^{ふじみ}富士見^{いた}みそ炒め
- ・かぶの^{まる}丸ごとサラダ
- ・^{やさい}野菜^{じる}たっぷり汁
- ・^{ふじみ}富士見いちごゼリー
- ・^{ぎゅうにゅう}牛乳

じょしえいようだいがく がくせい めい
女子栄養大学の学生2名が、
^{こんだて}献立・おたより「トマト」を作成
しました。注目^{ちゅうもく}ポイントは
^{てづく}手作りドレッシングです！



「^{ふじみ}富士見^{いた}みそ炒め」

^{ふじみ}富士見市産：味噌

「^{ふじみ}ふじみそだち」という、^{ふじみ}富士見市産の味噌を
^{しょう}使用しています。
^{こんかい}今回の味の決め手はその味噌です。

「かぶの^{まる}丸ごとサラダ」

^{ふじみ}富士見市産：かぶ

^{こんかい}今回使用しているドレッシングは、^{てづく}手作りドレ
ッシングです！

^{とり}鶏ガラと^{あぶら}ごま油^{かお}が香る、さらにはにんにくのパン
チの効いたドレッシングで、かぶとよく合います。



「^{やさい}野菜^{じる}たっぷり汁」

^{しゅん}旬の野菜：^{だいこん}大根、^{こまつな}小松菜、^{にんじん}にんじん

^{しゅん}旬の野菜をたっぷり使った^{つか}すまし汁^{じる}です。

^{だし}かつお出汁と野菜の旨味^{あじ}を味わえます。



※写真はイメージです

※野菜の産地は予定となります。

【^じ地場^{さんぶつ}産物^しを知ろう！】

この他にも^{ほかに}富士見市の^{ふじみ}地場産米^{じばさんまい}の「^{さい}彩のきずな」^{しょう}を使用した^{はん}ご飯^{ふじみ}や^{しょう}富士見市の^{いちご}いちご^{しょう}を使用した
^{ふじみ}富士見いちごゼリーも出ます。

^{ふじみ}富士見市産の^{しょくざい}食材^{つか}をたくさん使ったメニューにしました。^{のこ}残さず^た食べてくださいね！