

こうごしょうじゅうこんだて
庚午小自由献立

「家庭の味メニュー」

2月4日（金）

献立：ごはん・飲用ヨーグルト・じゃこ天と小松菜のいり煮・スイートポテトチップス・小いわしのからあげ・あったか野菜スープ

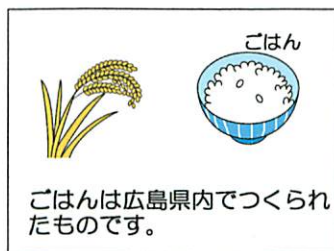
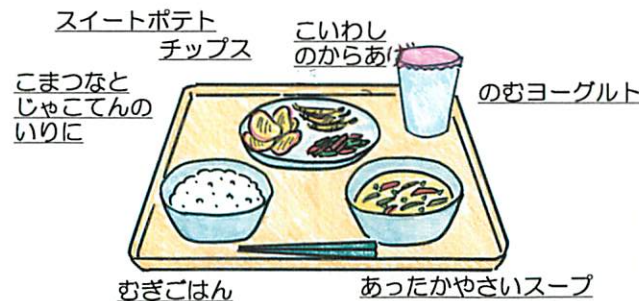
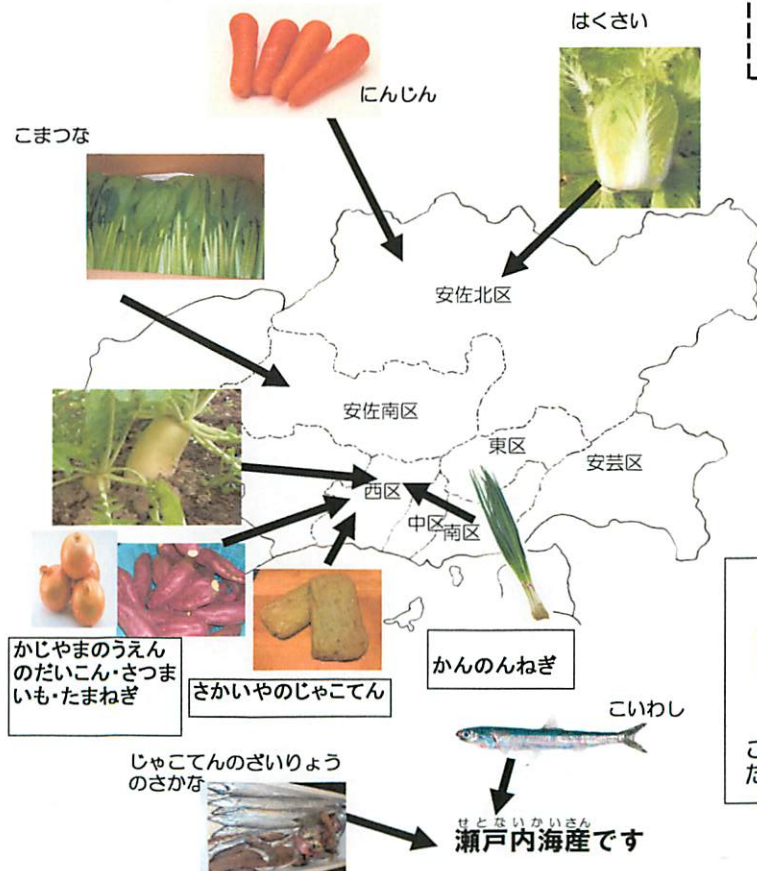
「給食の食材」

きょうのやさいは、ほとんどが広島市
内でとれた「ひろしまそだち」のやさい
です。しんせんで、おいしいですよ！



こうごしょうがっこう
庚午小学校のおうちの人がだして
くださったメニューをもとにして
つくった給食です。

じばさんぶつ
地場産物をたっぷり
つかいました。



草津の坂井屋



ちかくの海でとれ、
草津港にあがった魚



じゃこてんを
つくるようす

わたしたちのすむ庚午のまちの近く、草津の坂井屋さんのじゃこてんや、井口のかじやま農園のさつまいも・だいこん・たまねぎ、観音のねぎをつかいます。近くのまちで作られたものは、新鮮でおいしいですよ！

井口のかじやま農園



かじやまさん



さつまいもをほそ
んしておくあた
かい「むろ」



はたけのだいこん