

わくわく献立♪ 秋のお弁当の日

今日は、年に1回の「お弁当の日」！

給食室で心を込めて作った、秋のお弁当メニューを紹介します。

鮭ごはん

鮭の身を細かくほぐし、オーブンで焼いて鮭フレークを作りました。ごはんとの相性もぴったりです！

栗コロッケ

甘栗がコロコロ入った、ほんのり甘いコロッケです。秋の味覚を楽しめます。

チキン照り焼き

生姜とにんにくで下味をつけ、香ばしく焼き上げました。甘辛い味付けでごはんが進みます。

マカロニサラダ・トマト

子どもたちに人気の星型チーズが入ったマカロニサラダです。見た目も楽しく、彩り豊かな一品です。

みかん

旬のみかんをいただきました。青みが残っていましたが、甘くておいしいみかんでした。

秋の味覚を取り入れた、わくわくするお弁当になりました。

おいしく楽しく食べてもらえたかな？

