

令和5年6月9日（金）今日の献立は、
ミルクパン・牛乳・ミルメークココア・ミートボールシチュー・グリーンサラダ・青梅ゼリー
です。



今日のミートボールシチューで使われている「新たまねぎ」は、宮城農業高校の生徒さんたちが、畑に種を植えて暑い日も寒い日も管理を行い、愛情込めてつくったものです。追肥・除草・収穫・出荷も全て生徒さんたちが行いました。

新たまねぎは、普通のたまねぎと違って、とてもみずみずしく肉質が柔らかく甘みがあり、辛みが少ないのが特徴です。

新たまねぎを刻んで加熱調理をすると、ビタミン B1 と協力して糖質をエネルギーに変えて、疲労回復を助ける効果があります。

農業高校の生徒さんたちが一生懸命作った新たまねぎを、感謝の気持ちをこめていただきますしょう。

また、各階の掲示板に、給食に関する内容を掲示しています。
来校される場合は、ぜひご覧ください。

