

高特の給食紹介

令和6年2月14日(水)

ごはん 牛乳 ハートのコロッケ ハートパスタのサラダ 野菜の塩こうじポトフわかめふりかけ ココアプリン

今日はハートがいっぱいの献立でした。みなさんのために、調理員さんが愛情をたくさん込めて作りました。ポトフの味付けは、発酵食品の塩こうじ、コンソメ、こしょうです。具材は、大根、にんじん、玉ねぎ、白菜、じゃがいも、鶏肉、ハート型のかまぼこです。塩こうじと具材の旨味が合い、ほっこりやさしい味のポトフでした。サラダのハートパスタは、上越産の米粉パスタです。カラフルでもちもちしていました。アスパラ菜やキャベツと一緒に、酢・油・塩・こしょうで和えました。栄養たっぷり、愛情たっぷりのおいしい給食をいただいて、にこにこ笑顔の子どもたちでした。

