

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

1月23日は

女子栄養大学

コラボメニューの日!



【メニュー】

- ・ごはん
- ・富士見みそ炒め
- ・かぶの丸ごとサラダ
- ・野菜たっぷり汁
- ・富士見いちごゼリー
- ・牛乳

女子栄養大学の学生2名が、献立・おたより「トマト」を作成しました。注目ポイントは手作りドレッシングです!



「富士見みそ炒め」

富士見市産：味噌

「ふじみそだち」という、富士見市産の味噌を使用しています。

今回の味の決め手はその味噌です。

「かぶの丸ごとサラダ」

富士見市産：かぶ

今回使用しているドレッシングは、手作りドレッシングです!

鶏ガラとごま油が香る、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。



「野菜たっぷり汁」

旬の野菜：大根、小松菜、にんじん

旬の野菜をたっぷり使ったすまし汁です。

かつお出汁と野菜の旨味を味わえます。

※写真はイメージです。

※野菜の産地は予定になります。

【地場産物を知ろう!】

この他にも富士見市の地場産米の「彩のきずな」を使用したご飯や富士見市のいちごを使用した富士見いちごゼリーも出ます。

富士見市産の食材をたくさん使ったメニューにしました。残さず食べてくださいね!