

収穫したジャガイモを給食の食材に。

高等部の園芸の授業で栽培した「じゃがいも」が、たくさん収穫されました。昨年度の冬に苗を植え、そして、この6月に収穫の時期を迎えました。みんなで協力しあって、ここまで育て上げてきた「じゃがいも」！小ぶりなものから立派なものまで、形も大きさも様々なところ、とても美味しそうです。



そして、その「じゃがいも」を、6月 19 日(水)の給食の食材に使用しました。使用したメニューは、「ベーコンのトマトクリームスープ」です。

「ベーコンのトマトクリームスープ」の使用材料は、ベーコン、じゃがいも、たまねぎ、しめじ、ほうれんそう、オリーブオイル、トマト水煮、豆乳、ホワイトルウ、しお、こしょう、とりがらスープ です。



6月19日(水)の献立は

☆牛乳

☆ハムピラフ

☆ベーコンとトマトクリームスープ

☆みかんかんづめ

でした。

今日も、おいしく!! ごちそうさまでした!!

