

給食試食会

5月17日(水)、ランチルームにて給食試食会が行われました。
加工品を使わない、給食室で心を込めて手作りしていただいた給食です。
栄養士の藤田先生が豊南の給食をわかりやすく説明してくださいました。



毎日、豊南小と豊二小の合わせて約900人分を作っているそうです。
この日の献立は、鶏五目おこわ・しゃもの甘酢漬け・すまし汁・
くだもの(デコポン)でした。
すまし汁はうまみにこだわって、お出汁からしっかりとった本格派です。

