



学校の周りでも、たくさんの黄色色の由んぼが輝いています。いよいよ新米の季節ですね！大日向食堂で食べているお米は、100%【有機米】です。10月は佐久市望月のお米農家「吉原大輝」さん・「けんの農園」さんのお米をいただきます◎

4月に、教職員のみなさんと食堂スタッフと一緒に仕込んだ【手作りみそ】が、半年発酵させていよいよ食べ頃です！10月～なくなるまで、このみそを使います♪いつも食べているみそとは一味違うかな？



ランチルームの前に置いてました☆



Table with 7 columns: 日 (Date), 主食 (Main Dish), 今日のごはん (Today's Lunch), 赤の食材 (Red Ingredients), 黄の食材 (Yellow Ingredients), 緑の食材 (Green Ingredients), and エネルギー (Energy). Rows include dates from 3月 to 31月 with corresponding menu items and nutritional values.

♡ = エネルギー, ㊦ = たんぱく質, ㊧ = 脂質, ㊨ = 塩分

※仕入れ状況により、内容を変更することがあります。 ※食材料に、調味料やだしを取る食材は含まれていません。 ※小麦、鶏卵、牛乳、ヨーグルト、えび、かに、いか、ナッツ類を含む食品に★が付いています。