

今日の給食

5月11日 金曜日

麦ご飯 元気味噌 きすの磯辺揚げ
もやしと春雨のサラダ 吉野汁 牛乳

魚へんに喜と書いて鱧です。きすは、初夏から初秋に産卵期となるため、旬は産卵を控えた初夏から夏にかけての今からです。白身の魚なので、脂肪分は少なく良質なたんぱく質を多く含んでいます。

一般的に天種にするときは、背開きにされます。磯辺揚げは、天ぷら衣にあおりの粉を加えて揚げるもので彩りが鮮やかになります。衣がカラッと揚がり、中の白身がふわっとして天ぷらでは欠かせない一品です。調理室では、700枚程度1枚ずつ揚げています。

初夏の味、味わっていただきましょう！！



石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

みんなで協力して準備しましょう!!

◎今月の給食目標◎

「衛生面に気をつけて食事をしよう」