

今日の給食

1月22日 火曜日

麦ご飯 鉄火味噌風元気味噌 飛鳥汁 わかさぎの南蛮漬け ジョアストロベリー

わかさぎは、冬に最盛期を迎えます。小ぶりなため骨も柔らかく頭から尾まで丸ごと食べることができます。天ぷらや唐揚げが定番ですが、今日の給食では南蛮漬けにして、内臓の苦みをやわらげて食べやすくなっています。

飛鳥汁は、飛鳥時代に宮廷に献上されていた牛乳を味噌汁に入れて作られたのが始まりだそうです。味噌汁よりもまろやかな味わいになります。

※わかさぎは3本ずつです。



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、

三学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎
「給食のあゆみについて知ろう」