

今日の給食

3月7日 木曜日

ご飯 ★鯖の味噌煮 もやしのごま和え
鶏肉と野菜の汁物 冷凍パイナップル 牛乳

鯖の味噌煮は、3年生からのリクエストです。味噌を作るのに必要なこうじ菌は、和名「ニホンコウジカビ」、洋名「アスペルギルス・オリゼー」とよばれ、日本固有の菌で国菌です。通常アスペルギルス属のカビは、カビ毒を出しますが、こうじ菌だけは毒を作る DNA が欠落しているそうです。そのおかげで、味噌、醤油、みりん、酢、日本酒... たくさんの恩恵をうけています!!



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◎
「一年間の給食を振り返ろう」