

今日の給食

3月12日 火曜日

炊き込み菜めし 鯛の西京焼き 吉野汁
小松菜のさっぱり漬物風 牛乳

吉野汁は、具に吉野葛を打っていて、ツルんとしたのと越しのよい汁物です。給食では、鶏肉に粉を打っています。西京焼きに使われる西京味噌は、米麴をたっぷり用いていて、甘くて減塩のヘルシーな味噌です。そんな西京味噌の床は、白身魚にぴったりです。



小松菜のさっぱり漬物風

牛乳

鯛の西京焼き

炊き込み菜めし

吉野汁

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◎
「一年間の給食について振り返ろう」