

今日の給食

1月21日 火曜日

麦ご飯 鉄火みそ風元気みそ 飛鳥汁
わかさぎの南蛮漬け ショア（マスカット）

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みそ汁に入れて作られたのが始まりだそうです。みそ汁よりもまろやかな味わいになります。

※わかさぎは4本ずつです。



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」