

今日の給食

7月17日 水曜日

あなごご飯 ぎせい豆腐 塩もみ
さつま汁 牛乳

『あなご』は、天ぷらやお寿司の代表的な種で、春から夏にかけて旬を迎えます。うなぎに似ていますが、あなごはうなぎに比べて脂肪が少なくてさっぱりしていて、身のうま味もあります。

「ぎせい豆腐」は、一度くずした豆腐を野菜・卵を加えて調味し、型に入れてオーブンで焼いたものです。今日の給食もとても手の込んだ献立です。味わって食べて下さい！！

※ごまは、あなごご飯の食缶に入れて、混ぜてください！



給食前は、しっかり手を洗いましょう！

◎今月の給食目標◎
「残さず食べて、夏バテしない体づくりをしよう」