

今日の給食

10月29日 火曜日

ごまご飯

卵焼き

きんぴら

どさんこ汁

牛乳

ささがきは、『笹掻き』と書き、ごぼうを調理する時に多用されます。今日の「きんぴら」ごぼうもささがきです。笹の葉のような細長い形が特徴です。面が広く薄いため、堅い野菜でも火が通りやすくなり、味も染み込みやすいです。

「どさんこ汁」は、北海道の郷土料理です。バターとにんにくが入っていて体の芯から温まります。



二学期も残さず食べよう！！

◎今月の給食目標◎

「後片付けをきちんとしよう」