

今日の給食

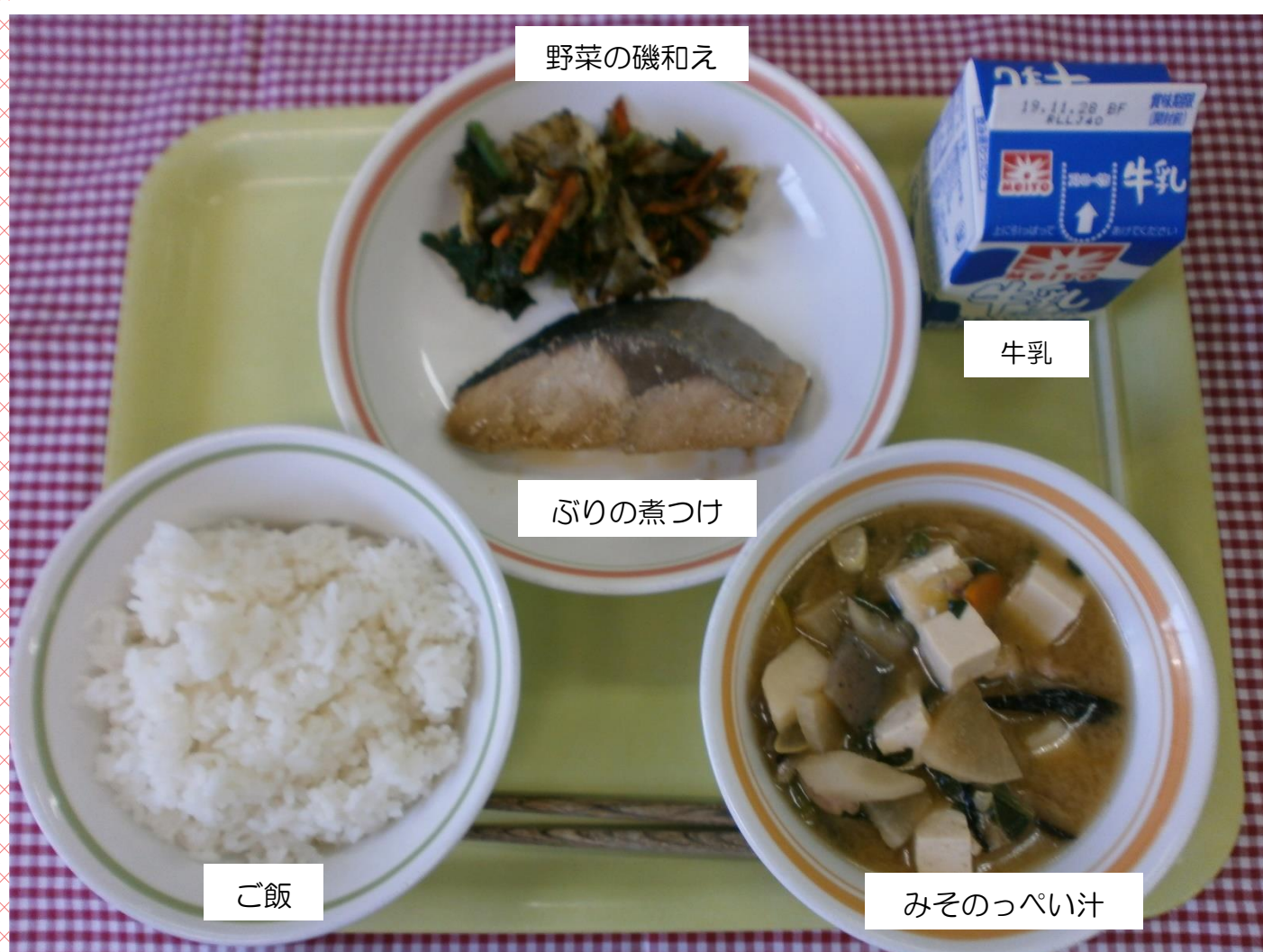
11月21日 木曜日

ご飯

ぶりの煮つけ
みそのっぺい汁

野菜の磯和え
牛乳

ぶりは、出世魚で地方によっても呼び名が変わります。関東では、モジャコ→ワカシ→イナダ→ワラサ→ぶりとなり、80cm以上をぶりと呼びます。脂の乗った美味しい季節がやってきました。煮つけは、身がやわらかく仕上がり、生姜の香りで食べやすくなっています。



二学期も残さず食べよう！！

◎今月の給食目標◎
「感謝の気持ちをもって食べよう」