

麦ご飯

のりの佃煮

炒り煮

つみれ汁

みかん

牛乳

「のりの佃煮」は、調理室で手作りしています。釜に、三温糖、醤油、水を入れ、のりを加えて煮ていきます。一人の調理員さんがつきっきりで、焦がさないように常に攪拌し、のりの形がほどけ、口当たりがよくなるまで40分ほど煮ます。

「つみれ汁」は、いわしのすり身に、みそや生姜、ねぎを混ぜた手作りのつみれを汁物に入れます。一品一品丁寧に作られています。残さず食べましょう。

**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」