

今日の給食

5月20日 月曜日

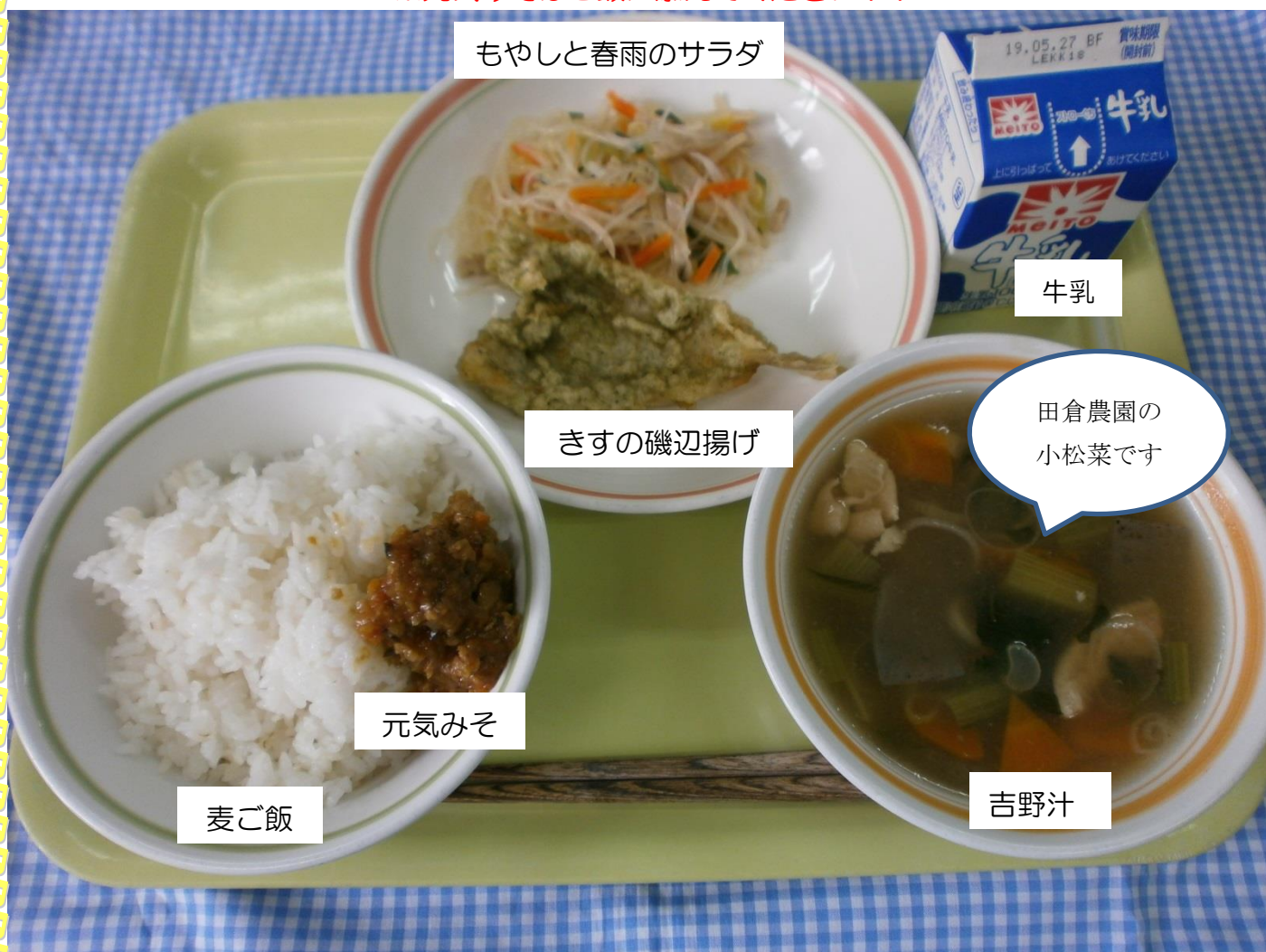
麦ご飯 元気みそ きすの磯辺揚げ
もやしと春雨のサラダ 吉野汁 牛乳

魚へんに喜と書いて^{きす}鱈です。きすは、初夏から初秋に産卵期となるため、旬は産卵を控えた初夏から夏にかけての今からです。白身の魚なので、脂肪分は少なく良質なたんぱく質を多く含んでいます。

磯辺揚げは、天ぷら衣に青のり粉を加えて揚げるもので彩りが鮮やかになります。衣がカラッと揚がり、中の白身がふわっとしています。

初夏の味を味わって下さい！！

※元気みそはご飯に添えてください！！



みんなで協力して準備しましょう!!

◎今月の給食目標◎
「食事の衛生について気を付けよう」