

今日の給食

1月14日 木曜日

ミルクパン 魚のエスカベージュ 白菜のクリーム煮 ミルクコーヒー

エスカベージュは、フランス語で「油で揚げたから酢につける」料理のことです。
魚を揚げたから玉ねぎや、にんじんと合わせた調味液に漬けるので、魚と野菜が美味しく食べられる料理です。今日は白身魚の鱈（たら）をつかいました。
白菜のクリーム煮は、体が温まります。栄養をとって病気に対する抵抗力をつけましょう。



◎1月の給食目標◎
「食文化について考えよう」

食事の前後は、せっけんを使ってしっかり手を洗いましょう。

食事中は、おしゃべりせずに、よく噛んで食べましょう。