

今日の給食

3月9日 火曜日

米粉パン（小麦グルテン使用） クリームシチュー
小魚のカレー揚げ ガーリック風味サラダ ミルクコーヒー

小魚のカレー揚げには、ハタハタを使用しました。ハタハタは、秋田県では雷魚として珍重されており、調味料の魚醤（ぎょしょう）の一種である『しょつつる』の原料にもなる魚です。今日は1尾だけなので、小魚苦手な人もよく噛んで食べてみてください。カレー粉を混ぜた小麦粉をまぶして油でカラリと揚げて美味しく仕上がっています。

米粉パン

ミルクコーヒー



クリームシチュー

はたはたのカレー揚げ/ガーリック風味サラダ

◎ 3月の給食目標◎
「1年間の給食を振り返ろう」

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。