

ご飯 鰯の煮つけ 野菜の磯和え
味噌のっぺい汁 牛乳

鰯は、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→ブリとなり、80cm以上をブリと呼びます。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。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎
「感謝の気持ちを持って食べよう」