今日の給食

## 11月26日 月曜日

## 炊き込み薬飯 鶏肉と野薬の含め煮

## いかのマリネ 牛乳

含め煮は、あらかじめやわらかくした材料にかぶる位の煮汁を加えてゆっくり時間をかけて煮たり、火が通れば火を消して煮汁の中にそのままつけ込んで静置し、味を浸透させます。煮浸しよりもやや薄味にします。味の浸透に時間を要する材料の芋類や豆類をふっくら仕上げるのに適しています。



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」