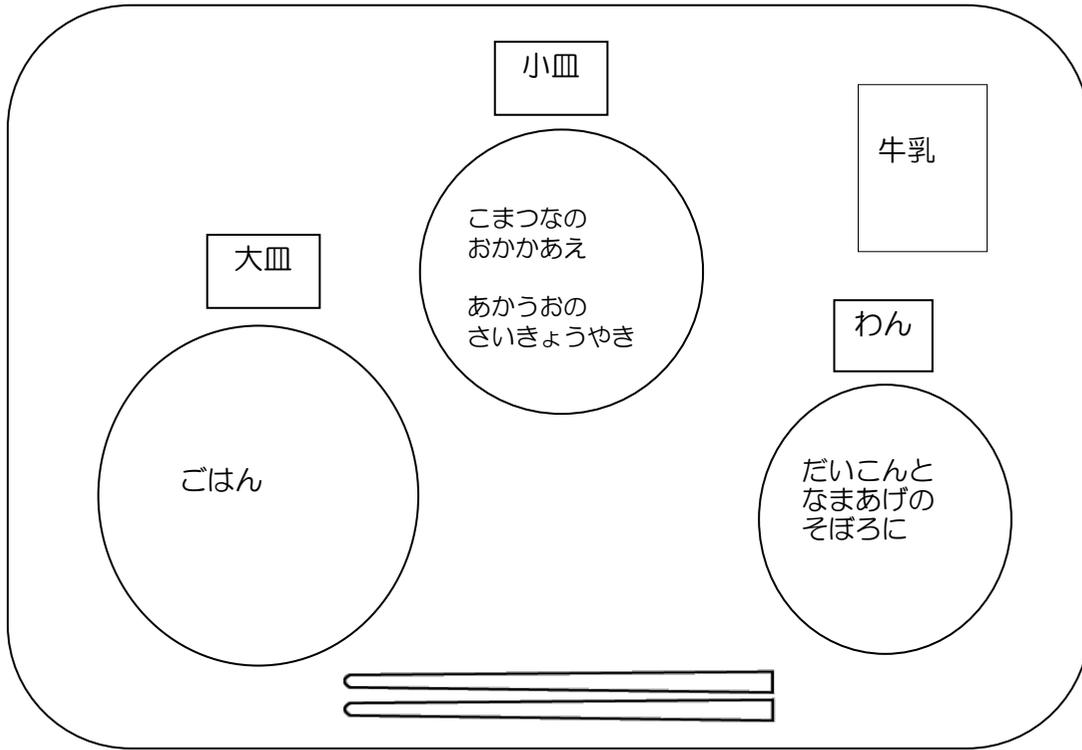


令和6年9月25日（水）

きゅうしょく
給食ひとくちメモ

【今日のもりつけ】



【今日のこんだて】

ごはん・牛乳・赤魚の西京焼き・小松菜のおかか和え・大根と生揚げのそぼろ煮

今日は和風のこんだてです。

赤魚は、見た目が赤い魚であることから
名づけられました。

赤魚の身はたんぱくな味であるため、

西京焼きのように濃い味付けの

料理によく合います。

西京焼きは、魚を白味噌に漬け込んで焼く

京都発祥の料理のひとつです。