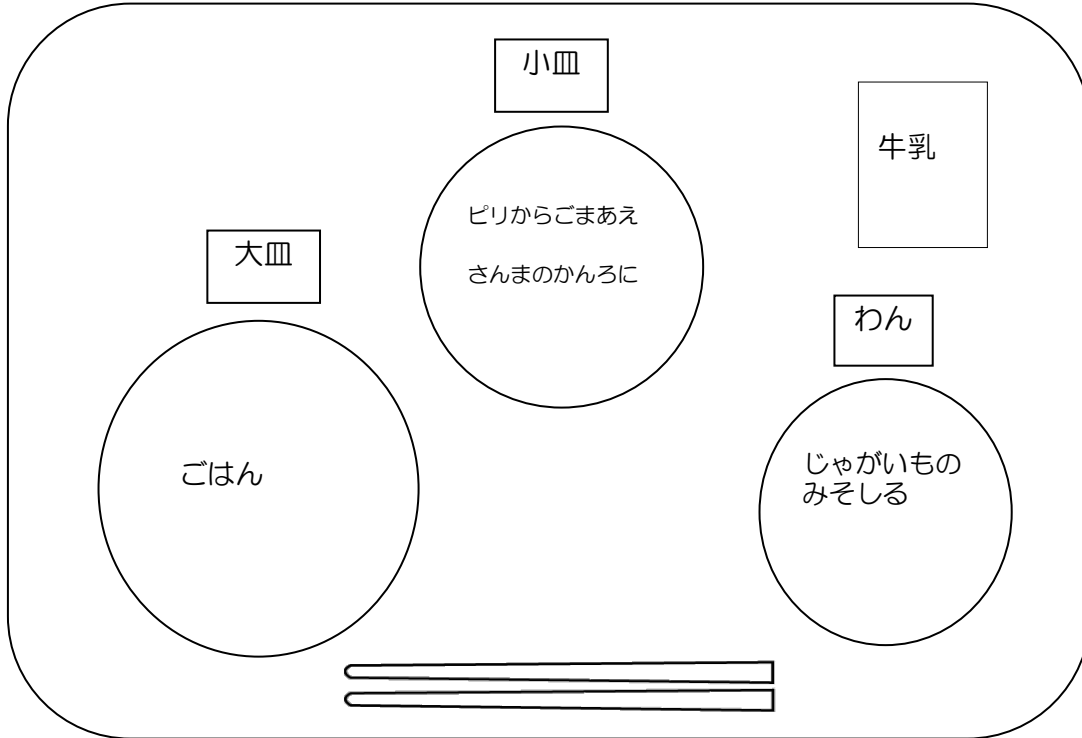


令和6年10月11日（金）

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・さんまの甘露煮・ピリ辛ごま和え・じゃがいものみそ汁

今日は「さんまの甘露煮」をつくりました。

さんまは秋が旬なので、漢字で書くと「秋」という字が入ります。（「秋刀魚」と書きます。）

今日のさんまの甘露煮は、弱火でじっくりと煮たので骨ごと食べることができます。

さんまの臭みをとるために

生姜・長葱・オレンジジュースが入っています。

たくさん工夫して食べやすく調理したので

丸ごと食べてみてください。