

9月 25日 (水)

今日の給食

今日の給食は、

- 麦ごはん
 - あじの南蛮漬け
 - 豆豚汁
 - カリカリ油揚げのおひたし
 - 牛乳
- です。



【使用食材の産地】

たまねぎ (北海道)	じゃがいも (北海道)	にんじん (北海道)	小松菜 (茨城県)
ごぼう (埼玉県)	大根 (北海道)	ねぎ (青森県)	赤ピーマン (高知県)
もやし (神奈川県)	豚肉 (千葉県)	あじ (韓国)	

今日は、あじを揚げて甘酢につけた南蛮漬けです。酢には骨をやわらかくする効果があるので、骨ごと食べるのがおすすめです。魚は苦手な子どもがやや多いですが、いろいろな調理法で魚料理に親しんでほしいと思っています。