

給食委員会動画で紹介した配膳のコツの使い時です！
まずはトッピングと野菜を混ぜましょう！

もぐもぐニュース

7月16日の給食

・ごはん

・さばの^{こうみや}香味焼き

・おかかのりあえ

・みそけんちん汁 ・牛乳



深いおたまで1杯

しゃもじ…ごはん



おたま、深いおたま…けんちん



トング…魚、野菜



☆かつお節について

かつお^{ぶし}節は魚のかつおから作られ、世界一かたい
食べものだといわれています。かつお節には、料理
をおいしくしてくれる「うま味」があります。今日はか
つお^{ぶし}節を削った「削り^{けず}節」を和え物に、かつお^{ぶし}節から
とった「だし^あ」をけんちん汁に使いました。あじわって
食べましょう！

栄養教諭：鷹取