

もぐもぐニュース

9月25日の給食

- ・クリームソーススパゲッティ
- ・ごまじゃこサラダ
- ・さつまいもパイ



・牛乳

ソースは深いおたまで1杯!!

トンダ…スパゲッティ、パイ、サラダ



おたま、深いおたま…クリームソース



☆じゃこについて

じゃこはは、いわしの稚魚(子供の魚)を食塩水でゆで、天日に干して乾燥させたものです。ちりめんじゃことも言い、広げて干している様子が絹織物の「ちりめん」に似ていることから、この名がついたそうです。じゃこはカルシウムが豊富です。今日はじゃこをサラダに使いました。あじわって食べましょう!

*さつまいもパイは手作りで!さつまいもの他にある食材を使っています。

なにかわかりますか?当ててみてください!

栄養教諭:鷹取