

もぐもぐニュース

野菜とかつお節をよく混ぜてから
ドレッシングをいれましょう！

3月7日の給食

・ごはん

・のりふりかけ

しんしゅう
・信州サーモンのねぎソースかけ



深いおたまで1杯！

・おかか和え みずな ・さつまいもと水菜のみそ汁 ・牛乳

しゃもじ…ごはん



小おたま…ふりかけ



トング…魚、和え



おたま、深いおたま…みそ汁



☆信州サーモンについて

信州サーモンは、ながのけんすいさんしけんじょう長野県水産試験場で「しんしゅう信州でしか
味わえないものを」と10年かけて開発された高級

魚(一切れ480円)です。べにいろきめ細かい紅色の身、うま味と
てきど あぶら適度な脂、とろけるような食感が特徴です。あじわ
って食べましょう！