

ビジュアル献立

12月3日(水曜日) ようび

しきょうきぐ 使用器具

- | | | |
|-------------|------|------|
| ● 玄米ごはん | しゃもじ | ふかざら |
| ● 魚(鰆)の幽庵焼き | トング | あさざら |
| ● 大豆の五目煮 | おたま | あさざら |
| ● すまし汁 | おたま | しるわん |

ひとくちメモ

『幽庵焼き』とは、魚やとり肉に、さとう・しょゆ・みりんとゆずを加えたタレにつけてこんで、焼いた料理です。江戸時代の茶人「北村幽庵」が考えたとされています。

給食では、『さわら』を使って、焼きました。

はいぜんず めやすりょう 配膳図・目安量

