

ビジュアル献立

12 月 3 日 (水曜日) ようび

しょうきぐ 使用器具

- | | | |
|---|------|------|
| ● 玄米ごはん <small>げんまい</small> | しゃもじ | ふかざら |
| ● 魚 (鯖) の幽庵焼き <small>さかな さわら ゆうあん や</small> | トング | あさざら |
| ● 大豆の五目煮 <small>だいず ごもく に</small> | おたま | あさざら |
| ● すまし汁 <small>じる</small> | おたま | しるわん |

ひとくちメモ

『幽庵焼き』とは、魚 さかな やとり肉 にく に、さとう・しょうゆ・みりんとゆず くわ を加えたタレにつけこんで、焼いた料理です。江戸時代の茶人「北村幽庵」が かんが 考えたとされています。

給食 きゅうしょく では、『さわら』 つか を使って、焼きました や。

はいぜんず めやすりょう 配膳図・目安量

