

4月20日(火)

きいぼしだいにと
ほうれんそうの
ポンずあえ

はるのみそしる

さばの
こうしんやき

むぎいごはん

きょうの給食メモ

はる み そ しる
春の味噌汁・・・

今日の給食の春の味噌汁には、春キャベツとひじき、じゃがいも、絹さや、人参が入っています。

給食の味噌汁は、野菜をたくさん食べられるように真沢山にしています。苦手な野菜も味噌汁に入れてしまうと自然に食べられることも・・・。

さば こうしん や き
鯖の香辛焼・・・

今日の鯖は、七味の利いた甘辛いたれで漬け込み、始めに165℃で中に火を入れ、220℃でさっと表面の皮を焦がして焼き上げました。見た目のおいしさも食べるうえで、とても大切です。富屋小の子どもたちは、魚をしっかりと食べるので、ますます魚料理のレパートリーを増やせるよう頑張ります。