

6月17日(木)

ゆでやさい

あさやき
けんさんこむぎ
コッペパン

ナイルパーチの
バーベキューソースがけ

シタスと
たまごのスープ

きょうの給食メモ

ナイルパーチ・・・

アフリカから届きました。とても大きな魚で、白身で身は柔らかく食べやすい魚です。塩・胡椒・白ワインで下味をつけてから片栗粉をまぶしてからりと揚げました。生姜・にんにく・玉ねぎ・アップルソースで作った和風のバーベキューソースをかけました。



ナイルパーチについて、調べてくれて
ありがとう！

なんと！5年生の数名が自主学習で、ナイルパーチについて調べてくれました！！

新しい言葉や疑問に思ったことを、すぐ調べる探求心と必要な部分をきちんとまとめる力は、とても大切です。これからも、伸ばしていきましょう。