

9月10日(金)



きょうの給食メモ

あじ いちやぼし 鱈の一夜干し...

子どもたちは鱈を家庭でも食べ慣れているのか、抵抗感なく、食べていました。食の経験値を積み重ねていくと間違まちいなく、いろいろなものを食べられるようになります。

学校での給食は、旬の食材と魚は必ず取り入れ、和・洋・中が重ならないよう、焼き・炒め・煮る・揚げるなど料理方法を変えて、多種多様な組み合わせを幅広く献立に取り入れていきます。

ご家庭でも、ぜひお子さんの食の経験を豊かなものにするように、食べたことのないもの、苦手な物を敬遠せず、食卓に並べてみてください。

