

12月16日(木)

キムタクごはん

とうふスープ

バサのカレーフライ

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

キャベツ

きょうの給食メモ

バサのカレーフライ…

なま生のバサを仕入れ、給食室で下味をつけ、衣をつけて揚げました。カレー粉の香りと、柔らかな身はとても食べやすく、おいしい魚のフライになりました。

下の写真は、個付けにする時の二度数えの場面です。数に間違いがあると、教室で先生や子どもたちが困ってしまうので、絶対にないように、二人でクラス毎に入れる数の確認をします。一人は、始めに決まった数をバットに入れる人、もう一人は、バットに入れられたものをもう一度数える人です。このように様々な努力と工夫によって、みなさんのところに届けられています。

