

1月11日(火)

かがみびら こんだて
鏡開き献立

キャベツのごまあえ

てづくりせきはん

モロのにつけ



ちさん ちしよ
地産地消

きょう とくじら まち
今日の徳次郎町の食材

どうにふうするもの

もちごめ・キャベツ・にんじん

きょうの給食メモ

は ひ こんだて
晴れの日献立...

日本には古くから、おめでたい日やお祝い事をする日のことを晴れの日といい、いつもとは違う縁起の良い食べ物や豪華な食べ物を食べる習慣があります。

今日の給食では、赤飯とお正月料理であるモロの煮付、雑煮を組み合わせ、今年初めての給食をお祝いしてみました。給食の釜では、煮魚を煮ることはできないので、

オーブンとカップそして、特製の煮だれを使い、モロの煮付を作りました。

色はあまり付きませんでした、味はしっかりと中まで染み込んでいて、身は柔らかく、とてもおいしいモロの煮付になりました。

