

2月3日(木)

せつぶんこんだて

節分献立

ふくまめ



きいぼしだいこんのナムル

いわしのかばやきどん



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

けんちんじる

にんじん

きょうの給食メモ

いわしのかば焼き...



いわしには、とても細い小骨があります。食べられる小骨ですが、この小骨が気になる子が多いのも事実です。

そこで、今日のいわしは、180度の油で、15分以上揚げました。骨までからっと揚がっていると、ちいさな小骨が気にならなくなります。甘じょっぱい子ども向きのたれに漬け込んだいわしのかば焼きは、とてもおいしく仕上がりました。1年生でも、しっぽまで食べていましたよ！