

2月8日(火)



ごまずあえ

さばの
こうしんやき

むぎいごはん

さといもの
ちゅうかに

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

にんじん・キャベツ

きょうの給食メモ

さば こうしん やき
鯖の香辛焼...

さばをさとう・しょうゆ・にんにくおろし・ごま油・七味
唐辛子を混ぜたものに漬け込んでから、焼きました。

さばの焼き上がりの中心温度を測ります。
こんがり焼けていて、おいしそう！

