

2月17日(木)

あげざかなとやさいの
わふうあえ

わかめごはん

はくさいの
みそしる

ちさんちしょう
地産地消
きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

キャベツ・にんじん

きょうの給食メモ

さかな た
魚を食べてもらいたくて…

しろみ さかな
白身魚であるホキをにんにく・しょ
うゆ・酒に漬けてから、片栗粉をまぶ
してしっかり揚げました。じゃがいも
も揚げて、たまねぎ・しいたけ・にんじん
ピーマンを甘じょっぱく炒めたところに和
わせました。

やわ
柔らかなホキの身に、甘じょっぱい
たれがよくからみ、おいしい和風和え
になりました。

魚が食べられるようになった子がほとんどで、
魚を好きになった子も増えていますよ。

