

2月25日(金)

アレルギー
対応食
ホキの粕漬

ごまあえ

あかうおかすづけ

むぎいごはん

いなかじる

地産地消

今日の徳次郎町の食材

にんじん

きょうの給食メモ

粕漬のものと(材料)

10枚分

酒粕 20g

みりん 12g

さとう 12g

白みそ 12g

よく混ぜ合わせたものに、
食材を漬け込む。

粕漬のもと・・・

今日の赤魚とホキは、給食室で粕漬のものを作り、漬け込んだものを焼きました。

粕漬は、苦手な子の多い献立ですが、今回の手作りの甘い粕漬は、ほとんどの子が抵抗なく食べることができました。

少しの工夫で、食べられなかったものが食べられるようになります。すききらいの克服には、少しでも食べられたという経験の積み重ねがとても効果があります。