

3月1日(火)



だいこんの
しおこんぶあえ

こまつなと
きのこの
ごまみそしる

いわしのおかか

むぎいごはん

ちさんちしょう
地産地消

さよう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

にんじん

きょうの給食メモ

魚を食べよう...

子どもたちの魚離れが深刻だといわれています。確かに、セレクト給食で肉料理と魚料理から選ぶようにすると、9対1位の割合で肉が多くなります。

そこで、給食では、魚料理を週1回以上献立に取り入れるようにしています。魚料理に慣れておくことが、大切だと考えているからです。

今日のいわしのおかか煮は、調味液を入れて真空調理したもので、骨まで柔らかく食べることができました。残食も、3尾戻ってきたただけでした。