

6月7日(火)



おひたし

といにくのきしゅうづけ

ごもくきんぴら

むぎいごはん

きょうの給食メモ

紀州漬のたれ・・・

先月の給食にも紀州漬の魚の焼き物を出しているのですが、その時は梅の風味が少なかったもので、今回は梅肉と調味料の割合をかえて、梅の風味を全面に押し出してみました。すると、子どもたちは、大きく反応し、昔ながらの塩梅を初めて食べる子や梅は苦手と教えてくれる子がいました。もちろん、梅干し大好き！という子たちもたくさんいましたよ！



今日のきんぴらは、蓮根を主役にしたいちょう切りのきんぴらです。しゃきしゃきとした歯ごたえの、おいしい金平でした。