

# 9月14日(水)

いんごジャム

ミニトマト

サマーシチュー

あさやき  
コッペパン

しろみざかなの  
マヨネーズやき

ちさんちしょう  
地産地消

今日の徳次郎町の食材

コッペパン・たまねぎ・じゃがいも

きょうの給食メモ

しろみざかな  
白身魚のマヨネーズ焼き...

今日の白身魚はホキを使いました。油がのって、身もやわらかく、おいしいお魚です。このホキの上に、玉ねぎとマッシュルームを炒めてから、マヨネーズ風ドレッシングと混ぜたものをのせて、粉チーズをかけて焼き上げました。  
子どもたちに人気の魚料理です。

魚料理で、塩焼きのようにシンプルなものもおいしいですが、たまには、子どもの好きな味と組み合わせると、食べる魚の種類を増やすことができますよ。たとえば、カレー味やマヨネーズ味、ホワイトソース味など...