

10月18日(火)



きいほしだいこんの
いためもの

ホキのマリネ

しんまいのごはん

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

こめ (しんまい)

きょうの給食メモ

マリネ...

マリネとは、魚や肉、野菜などを酢やレモン汁などの漬
け汁に浸す調理法のことをいいます。南ヨーロッパの料理
です。今日のマリネは、酢を使わず、生のレモンの酸味で
仕上げました。

ホキに下味をつ
け、170℃で、
しっかりと揚げて
から、野菜たっぷ
りのマリネ液をか
けました！！



苦手な子の多い魚や酸っ
ぱい味付けでしたが、ほ
とんどの子が完食してい
ました。
さっぱりとした味付けが
食べやすかったようです。

