

11月30日(水)



きょうの給食メモ

あかうお かすづけ
赤魚の粕漬...

かすづけは、さけかすをつかして、しおけを強くしてしまうと子どもでは食べにくくなる傾向があります。そこで、魚屋さんにお願ひし、本校で調合した甘めの粕漬のたれで漬け込んでもらった赤魚を焼きました！

残食は300gだけ、赤魚の粕漬が子どもたちに受け入れられた証拠ですね。

