

2月27日(月)

富士山給食

こまつなのにびたし

きんめだいのにつけ

ふじさんゼリー

アレルギー対応食
姫鯛の煮つけ

おざく

地産地消

今日の徳次郎町の食材

にんじん

きょうの給食メモ

富士山給食・・・

2月23日にちなみ、富士山ゼリーを楽しみました。子どもたちはちゃんとお皿の上に逆さまに出して、上に雪が積もっている富士山にして食べていました。おうちでも食べたかったらしく、どこに売っているのかと聞きに来る子もいました。

煮つけ・・・煮魚は子どもたちの人気の献立です。魚嫌いの子でも食べてくれます。160度のオーブンでじっくり焼き上げて作る煮魚？ですが、調理員さんたちは、煮汁を残し、表面に少し焦げ目をつけ、最後まで仕上がり

