

4月28日(金)

B日課 12:00給食

きいぼしだいにと
こまつなの
ポンずあえ

むぎいごはん

さばの
こうしんやき

ぶたにくとごぼうの
にもの

きょうの給食メモ

焼き魚...

とみやしろう 富屋小では、さかな 魚をオーブンで焼いています。おんど 温度は165℃
で、ふんや 10分焼き、200℃にあ 上げてさらに5分から8分焼きます。
このようにすることで、み 身の中心まで火が入り、ひ ぱさつかず、
ひょうめん 表面にほど や いろ 焼き色を付けることができます。

さかな 魚をけいえん 敬遠する傾向がありますが、おいしそうに焼けた魚を、
こ 子どもたちはのこ 残さずた 食べています☺

