



令和8年10月8日

今日の給食は、小松菜チャーハン、牛乳、イカのかりん揚げ、わかめスープです。

小松菜チャーハンは、新メニューです。本当は鈴木農園さんの小松菜を使いたかったのですが、9月に雨が降り続いた関係で小松菜が育たず、八百屋さんから仕入れました。そのため、とても高かったです…。

イカのかりん揚げは、イカを揚げて甘辛いタレをからめて作ります。なぜ“かりん揚げ”というかというと、①形がかりんとうに似ている、②色が植物の实の“かりん”に似ているという2つの説があるそうです。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

イカのかりん揚げ



イカに粉をまぶし、揚げます

小松菜チャーハン



いい卵を作っています



ゆでた小松菜の水気を絞っています



ごはんと具を炒めます