



きゅうしょくじつ

給食室だより

令和5年5月17日

今日の給食は、**鰹ご飯**、牛乳、みそけんちん汁、小カブの**即席漬**けです。

鰹の旬は、春と秋の年2回あります。このうち、春の鰹は「**初鰹**」とよばれます。今日は、鰹に衣をつけて油で揚げ、甘辛のタレにからめ、炊いたご飯にごまや小ねぎとともに混ぜあわせたものです。魚が苦手な人でも食べやすい味つけになっていますので、ぜひ挑戦してみてください。

小カブの即席漬は、新座市の農家の鈴木農園さんで収穫された新鮮なカブを使用しました。今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。



鰹ご飯を調理している様子

けんちん汁の食材を切っているところ



タレをからめます

揚げた鰹



こんにゃく



鰹、ごま、小ねぎを
ご飯とまぜます



とうふ