



給食ニュース

令和7年2月17日(月)

さめのあずまに

今日は、角切りのサメがはいった「さめのあずま煮」です。あずま煮は、煮物料理ですが、給食独特のネーミングで、煮てはおらず、揚げたての魚をすぐに調味料に漬け込んだ料理です。サメのほかに、じゃがいもと生揚げもはいって、おいしく仕上げました。

今日の献立



小松菜ふりかけ
ごはん

さめのあずま煮

かきたま汁



いと口目は野菜から。