



給食ニュース

令和6年5月15日(水)

さかなのこうそうやき

今日の「魚の香草焼き」は、パセリ・タイム・セイジという香草を粉チーズ・パン粉と混ぜ合わせて、白身魚のカレイにつけて焼きました。パセリは知っていると思いますが、タイムとセイジの香草は知っていますか？
どちらもシソの仲間で、香りがよく、肉料理や魚料理によくつかわれている香草です。

今日の献立



バターライス

野菜たっぷりスープ

イカのサラダ
魚のハーブ焼き

いと口目は野菜から。

