



給食ニュース

令和6年5月24日(金)

いかのかりんあげ

きょう 今日のおかずは「いかのかりん揚げ」です。いかに下味をつけ、かたくり粉をつけて油で揚げ、甘辛いタレにからめます。見た目が、お菓子の「かりんとう」に似ていることから「かりん揚げ」と名前がつきました。ほか、さつまいもと大豆とちりめんも一緒にいれました。よく噛んで食べましょう。

今日の献立



そばろ混ぜごはん

いかのかりん揚げ

冷凍パイ



ひと口目は野菜から。