



魚を使った給食「魚の煮つけ」 (9/18)

アセロラゼリー

魚の煮つけ

牛乳

千切りしょうがといっしょに、さごし(さわら)を煮つけています。



さばと比べてさごしはくせがなく、あっさりした煮魚に仕上がっています。

ごはん

豚汁



魚は骨をつけたまま煮たほうがうまみが出ます。食べるのに苦戦していましたが、「きれいに骨をはずせたよ」とうれしそうに話す姿も見られました。