

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、白身魚のおろしあんかけ、かきたま汁、白菜の即席漬けです。

今日は、メルルーサという白身魚を揚げ、新座市の鈴木農園さんの大根でおろしソースを作り、魚にかけました。おろしソースで、揚げた魚をさっぱりといただくことができます。

そして、今日のかきたま汁にも鈴木農園さんの長ねぎ、小松菜を使用しています。たまごをふわふわに仕上げるのは難しいのですが、調理員さんが上手に作ってくれました。

また、即席漬けには、旬の白菜を使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

しろみざかな
白身魚のおろしあんかけ



しろみざかな あぶら
白身魚を油で揚げます

かきたま汁



たまご
溶き卵と小松菜を入れ、
仕上げます



おろしソースをかけます

はくさい そくせきづ
白菜の即席漬け

