

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年5月8日

今日の給食は、麦ごはん、おかかふりかけ、牛乳、魚の
にんにくみそ焼き、沢煮わんです。

ふりかけは、かつお節とごま、のりを炒めてしょうゆやみり
んで味つけし、給食室で手作りしました。ごはんにかけて、
いただきます。

沢煮わんとは、豚バラ肉と干切りにした野菜がたっぷり入
った汁物です。沢煮わんの『沢(さわ)』は、沢山の『沢(たく)』
という漢字です。その名の通り、沢山の具材を煮て作る汁物と
いう意味があります。味のポイントは、素材からのうまみと、
最後に入れる黒こしょうです。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう。

さかなの にんにくみそ焼き

味つけた魚を、鉄板に並べます

焼きました

クラスごとに数えます

おかかふりかけ

かつお節、ごま、のり

いためて味つけします