



きゅうしょくしつ  
**給食室だより**

令和6年5月15日

きょう きゅうしょく かつお ぎゅうにゅう じる  
今日の給食は、鯉ごはん、牛乳、かきたま汁、かぶとキャベツの昆布漬けです。

かつお しゅん はる あき ねん かい はる かつお  
鯉の旬は、春と秋の年2回あります。このうち、春の鯉は「初鯉」とよばれます。今日は、鯉に衣をつけて油で揚げ、あまから た はん こ  
甘辛のタレにからめ、炊いたご飯にごまや小ねぎとともに混ぜあわせました。さかな にがて ひと た あじ  
魚が苦手な人でも食べやすい味つけになっていますので、ぜひ挑戦してみてください。

あ もの しょう はる しゅん  
また、和え物に使用したかぶとキャベツも、春に旬をむかえる野菜です。かぶは、にいざしない すずきのうえん しんせん  
新座市内の鈴木農園さんより新鮮なものを届けていただきました。

きょう た じょうぶ からだ つく  
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。



かつお 鯉ごはん

かつお こが 鯉に粉をまぶします



かつお あ 鯉を揚げます



かきたま汁

たまごを割ります



ごはん と かつお 鯉をまぜます



タレ

