



今日の給食



6月30日(火)



南蛮漬けのおはなし

南蛮漬けとは魚や肉を揚げて、酢、しょうゆ、砂糖などで味付けした漬け汁に玉ねぎ、人参、とうがらしなどの野菜と一緒に漬け込む日本料理です。16～17世紀にポルトガルやスペインから伝わった「南蛮文化」に由来します。そういえばフリッターのマリネに似てますね！



今日のこんだて

- サバの南蛮漬け
- ごはん
- 豆乳みそ汁
- 牛乳
- ももゼリー

ちょっと
すっぱい味が蒸し暑い
日本の夏にも
ピッタリだね！

