今日の給食

11月24日(火)



かば焼き

かば焼きと呼ばれるようになったのは、
魚を焼いたときに、タレをぬって、
つやがある見た目が、うなぎのかば焼きに
似ていたからです。

あじのほかにも、さけ、さんま、いわし、
うなぎなどが、かば焼きにしておいしく
食べられます。

今日のこんだて

- あじのかば焼き
- ひじきの炒め物
- 豆乳みそ汁
- 牛乳
- 麦ごはん

みそ汁に豆乳を
入れると臭みがなくなって
飲みやすいんだね！！

