

給食速報

10月24日(木)

献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さんまの筒煮
- ・小松菜の味噌汁
- ・ゆずこう漬け



さんまの筒切りをねぎや生姜と一緒に2時間煮つけました。

骨まで食べられるほど柔らかくなりました。煮魚は、焼き魚よりもよく食べてくれます。

今日のような和のメニューは、苦手なものも少なく残さいも少ないです。

