

5月18日（月）

今日の給食

今日の給食は、

- 麦ごはん
 - さごしの香味焼き
 - カリカリ油揚げのおひたし
 - じゃがいもと生揚げのみそ汁
 - 牛乳
- です。



【使用食材の産地】

ねぎ（千葉県）	しょうが（高知県）	にんにく（青森県）	小松菜（埼玉県）
にんじん（徳島県）	もやし（栃木県）	じゃがいも（長崎県）	たまねぎ（兵庫県）
えのきたけ（長野県）	さごし（韓国）		

今日の魚は『さごし』です。さわらの幼魚をこのように呼びます。脂が少なく淡泊な味わいなので、香味野菜と調味料でしっかりと下味をつけ、オーブンで焼きました。