

今日の給食

5月 15日 (金)



ひとことメモ

1人2枚ずつ



アジの旬は、初夏から晩夏です。5月から7月にとれるアジは質が良く、^{あぶら}脂ののりも良くなるので美味しいです。今日は片栗粉で^{ころも}衣をつけたアジをカラッと揚げて、ピリ辛のねぎソースをかけました。アジは食べやすいように、魚屋さんに3枚におろしてもらいました。1人2枚付けですので、栄養満点のアジを残さず食べましょう。またさつき汁は、5月が旬の野菜を入れた汁ものです。今回はタケノコを入れました。^{ほか}他にもサヤエンドウやそら豆をいれる汁物もさつき汁といえます。今日の給食もしっかり噛んで味わって食べて下さい。