

おいしいふくい为学校給食

テーマ

給食で秋をみつけよう

MENU

ごはん
牛乳
秋刀魚の蒲焼き風
切干と青菜のお浸し
季節野菜のみそ汁



POINT

今日は秋の味覚「秋刀魚」を使った蒲焼きです。給食センターでは蒲焼きを作るときは、秋刀魚を1回から揚げにしてから特製のタレをかけます。甘辛いタレが人気です。おみそ汁には大根やきのこなどこれからの季節においしい食材を使いました。秋にはおいしい食べ物がたくさん出回りです。味覚の秋を楽しみましょう。



