



今日の給食



- 牛乳
- ご飯
- 赤魚（金目鯛）の煮つけ
- 小松菜と厚揚げのごま炒め

ごじる

- 呉汁

赤魚とは、魚の名前ではなく、皮の表面が赤い魚のことをいいます。

今日は、言わずと知れた高級魚・金目鯛を煮つけにしました。見た目が美しく、味がおいしいためお祝いの席でも食べられています。



オーブンで蒸し焼きにして、たれをかけました。