

10月は食品ロス削減月間



今日の給食



- 牛乳
- ご飯
- のりのつくだ煮
- 筑前煮
- みそドレッシングサラダ

つくだ煮は、もともと小魚をむだなく使おうと考えられた、東京生まれの「エコ料理」です。つくだ煮にすることで、小さすぎて売り物にならなかった魚や、湿気をすってしまったのりなどもおいしく食べることができ、長く保存ができるようになりました。