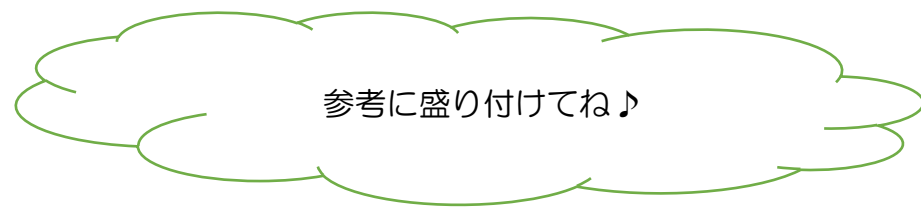


五中三二給食通信

令和5年 4月 27日 NO.15



今日の給食は給食室で手作りした「手作り^{さつま}薩摩揚げ」です。

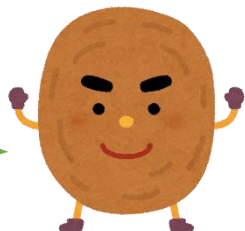
さつま揚げとは魚のすり身を油で揚げた料理のことを言います。似たような材料で作ったものとしてかまぼこやちくわなどがあります。

さつま揚げは鹿児島県の郷土料理の1つです。鹿児島県では「つけあげ」と呼ばれており、お弁当のおかずや普段の食事によく登場するそうです。

今日のさつま揚げは魚のすり身に豆腐やえだまめ、ひじきを入れて作りました。ぜひ味わって食べてください♪



薩摩揚げって
さ〜、うまみにいいよね



《今日の献立》

ごはん

手作り^{さつま}薩摩揚げ

あまから^{あまから}甘辛おひたし

きぬ^{きぬ}絹さやとえのき^{たけ}茸のみそ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 すけとうだら 豆腐 干ひじき たまご みそ かつお節	米 でんぷん 油 砂糖	にんじん 玉葱 ごぼう ホールコーン えだまめ キャベツ 小松菜 もやし えのきたけ さやえんどう