

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和5年 5月 31日 NO.35

今日の給食は「真砂揚^{まさご}げ」です。「真砂揚げ」と聞くとイメージがわからない人もいるのではないのでしょうか？「真砂揚げ」とは手作りのがんもどき風の料理のことを言います。

名前の由来は具材を「砂」のように細かく刻むということからつけられています。

今日の給食でも豆腐のほかに細かく刻んだえび、にんじん、たまねぎ、えだまめといったさまざまな具材をいれています。ぜひ、どんな食材が入っているか探してみてください♪

豆腐の真砂揚げどうだったかな？
いつもたくさん食べてくれて
ありがとうふ〜(*^▽^*)
来月もお楽しみに！



《今日の献立》

- ごはん
- 豆腐の真砂揚^{まさご}げ
- いそべ和え
- もやしのみそ汁
- 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 えび 豆腐 鶏肉 たまご のり 生揚げ わかめ かつお節	米 でんぷん 油	にんじん 玉葱 干し椎茸 えだまめ 小松菜 キャベツ もやし 長ねぎ