

五中三二給食通信

令和 5年 10月 18日 N0.96



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は今が旬の「さんまの塩焼き」です。さんまは
どういう漢字を書くか知っていますか？「秋」の「刀」の「魚」
と書き「秋刀魚」と読みます。名前の通り刀のようにとがっ
た形をしています。秋を代表する魚ですが、年々漁獲量ぎょかくりょうが
減り、価格が高騰しているというニュースもこの時期になる
とききますね。

今日の給食のさんまは骨付きにしました。はしを上手に
使ってきれいに食べましょう！



さんまってさ〜、んまい(うまい)
魚だよね(*^▽^*)
ごちそうさん(ま)！！



《今日の献立》

ごはん

さんまの塩焼き

おかか和え

お麩とわかめのみそ汁

牛乳



お好みでさんまにおろしソースをかけてね

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 さんま わかめ みそ かつお節	米 小町麩	大根 レモン キャベツ にんじん もやし 小松菜 長ねぎ