



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 2月 15日 NO.166

今日の給食は「ほたてのフライ」です。今回は「ほたて」についてです。

ほたては大きな二枚貝が特徴の貝の1つです。特にうまみ成分が豊富にふくまれている、料理に入っているだけでもほたてのうまみを感じることができます。

給食でも登場回数は少ない食材ですが、今回は業者さんより無償で提供していただくことになりました！ほたてのうまみをたっぷり味わえるようにフライでいただきます。

ぜひ味わって食べてください。

ホタテのフライ、
おいしいからといってフライング注意！！
ほたて貝、買うとたかいけど
給食でできるとゆかいになるね
今日もどうですかい(*´ω`)



《今日の献立》

ごはん

ホタテのフライ(1人3こ)

キャベツのレモンドレサラダ

たまごスープ

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 ほたて貝 たまご 鶏肉	米 小麦粉 パン粉 油 砂糖 でんぷん	きゅうり キャベツ にんじん レモン 白菜 えのきたけ しょうが