

五中三二給食通信

令和6年 4月 19日 NO.8



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「^{なたね}鮭の菜種焼き」です。今回は「菜種焼き」についてです。

菜種焼きとは炒り^い卵^{たまご}にした卵とゆでて細かくきざんだ菜の花やほうれん草を混ぜて、魚の上にのせて焼いた料理のことをいいます。たまごの黄色と野菜の緑色が菜の花を表していて今の季節にぴったりの料理ですね。

給食ではゆで卵をきざみ、パセリを入れて食べやすいようにマヨネーズを加えて作りました。ぜひ味わって食べてください。

菜種焼き、食べたたらたくさん
食べたくなったね(#^^#)



《今日の献立》

ごはん

^{なたね}鮭の菜種焼き

大根のしモン和え

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 鮭 たまご 生揚げ わかめ みそ さば節	米 エッグケアマヨネーズ 砂糖	玉葱 パセリ 大根 きゅうり にんじん レモン もやし 長ねぎ