

五中三二給食通信

令和6年 5月 22日 NO.28

今日の給食は「真砂揚げ」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☆~(*^▽^*)



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

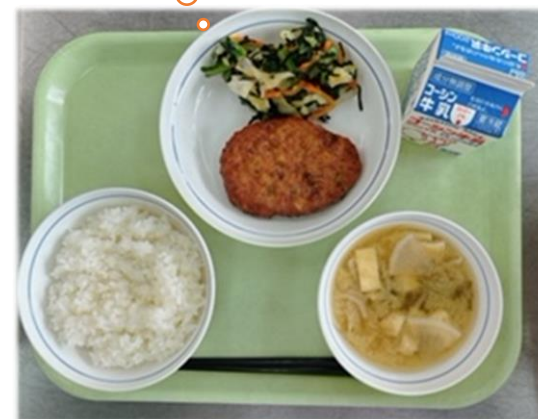
ごはん

豆腐の真砂揚げ

いそべ和え

大根のみそ汁

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 むきえび 豆腐 鶏ひき肉 のり 油揚げ わかめ みそ さば節	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 大根 もやし