

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 9月 13日 N0.76

今日の給食は「いわしのかば焼き丼」です。今回は「かば焼き」についてです。

かば焼きとは、骨を取った身の長い魚を串にさして、しょうゆ、みりんで作ったたれをつけて焼いたものです。江戸時代から食べられている日本の伝統的な料理です。かば焼きというとなぎが一般的ですが、あなご、さんま、いわしといった魚も使われることがあります。

給食ではいわしに衣をつけて揚げて、たれをかけて作ります。ごはんと一緒によく味わって食べましょう♪

かば焼きといえばたれが
おいしいですね
たれないように作りました
どうぞおかばいなく（お構いなく）
たくさん食べてください（'ω'）ノ



《今日の献立》

いわしのかば焼き丼

（いわし1人2尾）

三色ナムル

豚汁

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 いわし 豚小間肉 豆腐 みそ さば節	米 米粉 油 三温糖 白いりごま ごま油 砂糖 こんにゃく	しょうが 小松菜 にんじん もやし にんにく 大根 ごぼう 長ねぎ