

給食室からこんにちは！



12月1日(木) ～くじらのどて煮～



今日から12月に入りました。今年も残すところ1カ月となりましたね。

昨日よりも一段と寒くなりましたが、給食は体温まる新しいメニューが出ました。

くじらの“須の子”を使った、どて煮という献立です。須の子は、くじらの“ほっぺた”の部分を言います。高たんぱく、低脂肪、低カロリーが特徴です。

どて煮は、みそを使って甘辛く煮た料理のことを言います。くじらの須の子と一緒に、ごぼう、にんじん、こんにゃく、ねぎを入れ、そこにたっぷりの生姜も混ぜました。

今月も給食掲示板を更新していますが、今日はできたての写真もつけました。



◎給食掲示板◎

