

# 今日の給食

令和元年10月31日(木)



- ★ ごはん
- ★ 牛乳
- ★ さんまのかば焼き
- ★ ごまあえ
- ★ 磯煮



1. さんまにかたくり粉をまぶします。



2. 油でカラッと揚げます。



3. 甘辛の醤油たれをたっぷりからめます。



4. クラス別に配食します。美味しそう！！

## 今日のひとこと

さんまのかば焼きは、甘辛い醤油の味がごはんのおかずのぴったりですね。給食の「かば焼き」は、「かば焼き」と名乗りながら、さんまを油で揚げてたれの中に漬けて作る、「さんま揚げ」です。揚げているので、さんまが「くるん」と丸まっているものもありますが、味はばっちりです。