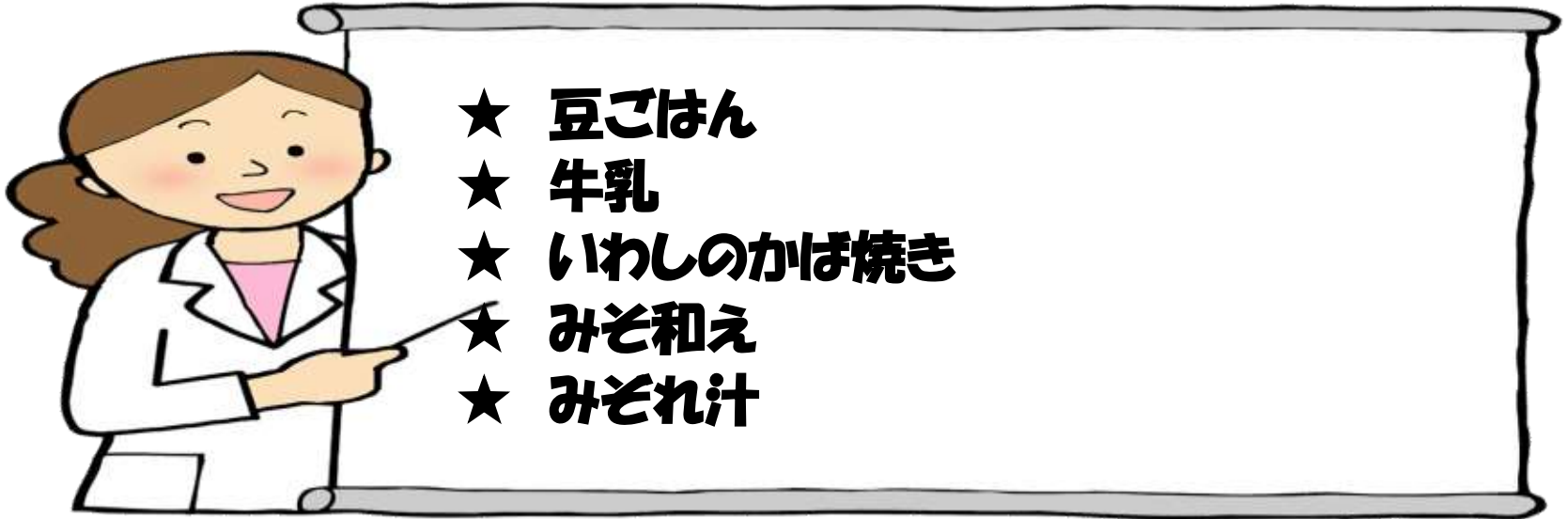


# 今日の給食

令和2年2月3日(月)



茹でた大豆と油揚げを醤油で煮ます。



昆布のだしでごはんを炊きます。



熱々ごはんと具を混ぜます。



クラス別に重さを測って配缶します。

## 今日のひとこと

今日の給食は「節分の行事食」です。大豆を入れた「豆ごはん」は、大豆と油揚げを醤油でしっかりと味付け、昆布のだしで炊いたごはんに混ぜました。「いわしのかぼ焼き」は油で揚げて、甘辛い醤油たれをからめた、こくのある味です。味わって食べましょう。