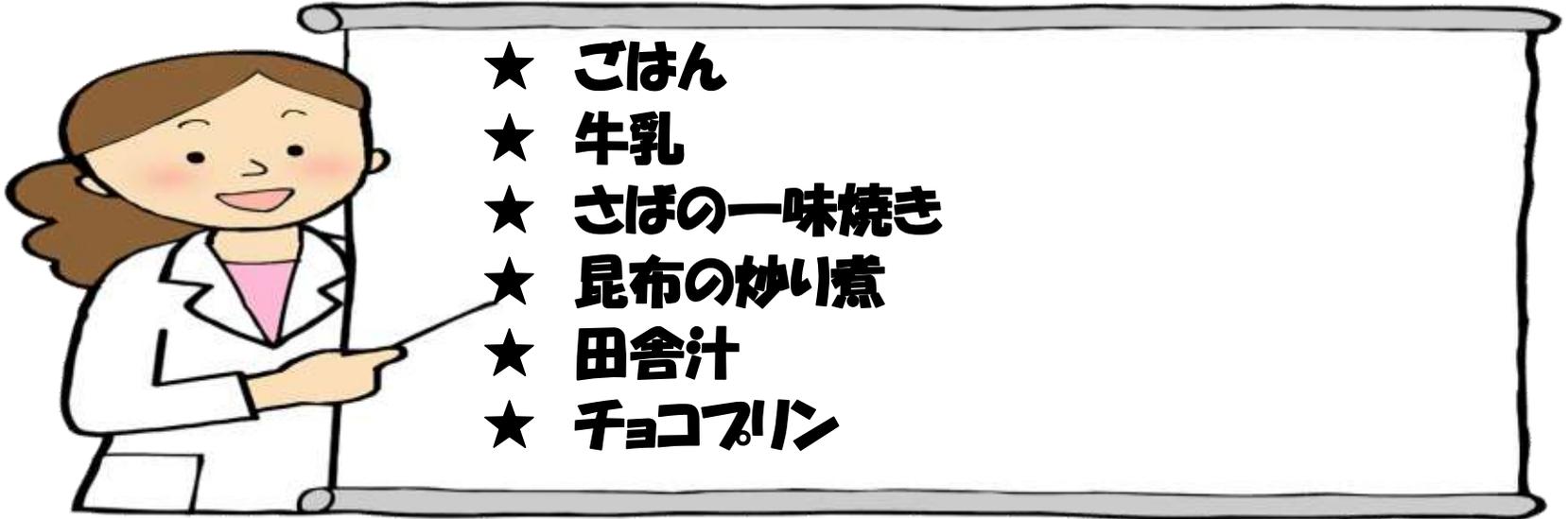


# 今日の給食

令和2年2月14日(金)



さばに切り身を、下味をつけます。



一切れずつ並べ、ていねいに並べます。



香ばしく焼き上がりました。

## 今日のひとこと

「さば」の下味は、しょうゆと砂糖、酒、みりんを混ぜた液に、しょうがのすりおろし、一味とうがらし、ごま油を加えて作ります。2時間ほど漬けた後、オーブンで焼くと、食欲をそそる香りがしてきます。口に入れると、一味唐辛子のピリッとした辛味を感じます。ごはんが進みますね。