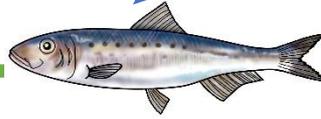


## 【9/26(木)の給食】

### 【献立】

いわしのかば焼き丼 牛乳 のりあえ  
こぼれ梅豚汁

今日のいわし  
は、千葉県産



### 【いわしのかば焼き丼】



ごはんを混ぜています



いわしを油で揚げています



かばやきのたれをかけています

### 【のりあえ】



にんじん  
を切っ  
ています



千葉県産のきざみの  
りとゆでて冷ました  
野菜、たれをあわせ  
ています

### 【こぼれ梅豚汁】



梅の花に形が似ていることから、みりんのしぼりかすのことを古くから『こぼれ梅』と言います。熟成される前のさわやかで、あっさりとしたみりんの香り残り、濃厚な甘味とともに原料由来の粒感があります。このこぼれ梅は、昔ながらの製法守っている蔵元さんでしかみることのできない食材です。



流山産青ねぎを切っています



長ねぎを切っています



豚肉とごぼうを炒めています