

【6/14(金)の給食】

【献立】

いわしのかば焼き丼 牛乳 のりあえ 枝豆呉汁

6月15日は、千葉県民の日。千葉県は、温暖な気候と豊かな自然環境により、様々な農畜産物が豊富に収穫できます。今日は、千葉県でよくとれる食材を使った献立にしました。お米・牛乳・キャベツ・のりが千葉県産、小松菜・青ねぎは流山産です。



片栗粉がついたいわしを油であげます。1回 85 個約 7 分揚げます。そこに、しょうゆ・砂糖・みりん・しょうが・だし汁で作ったかば焼きのたれをかけます。



野菜をゆでて冷却し、しょうゆ・砂糖でつくったタレとのりをあわせませす。

むき枝豆をゆでて、フードプロセッサーで細かくし、具だくさんのおみそ汁の中に入れてました。

