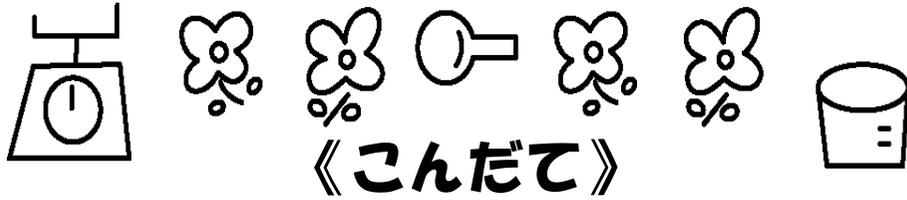
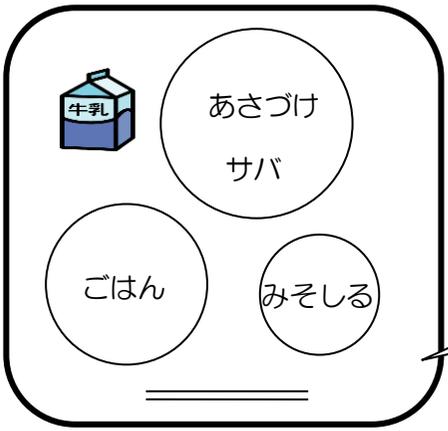


10月15日(金)



《こんだて》

- ワカメご飯
- サバの塩焼き
- 白菜ときゅうりの浅漬け
- 大根と小松菜の味噌汁
- 牛乳



食器の配置の仕方です。
 量や使用食器については、
 各階のサンプルを見て
 盛り付けてくださいね。

今日の給食について♪

今日のサバは、塩と酒だけで下味を付けて
 焼きました。美味しく焼きましたよ♪
 浅漬けともよく合います。
 骨に気を付けて味わって食べましょう。

《今日の問題》
 次のうち、赤身魚はどれでしょうか？

①タイ ②サバ ③ヒラメ

こたえは【②サバ】です。
 「サバ」は赤身魚です。赤身魚は白身魚に比べて、よく動き回り、酸素が必要な魚が多いです。
 「タイ」と「ヒラメ」は白身魚です。