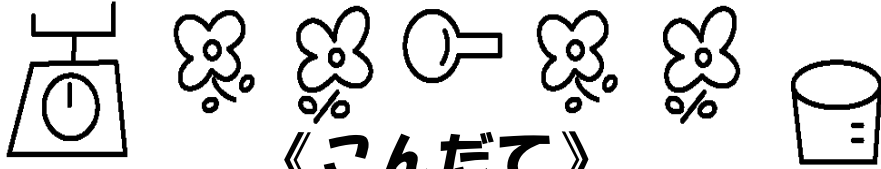
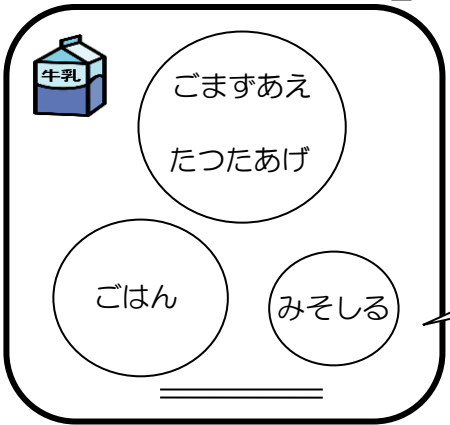
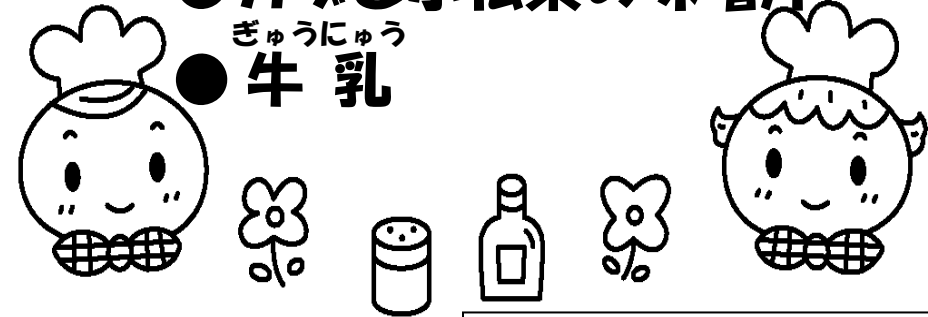


12月 3日(金)



《こんだて》

- **ごはん**
- **サバの竜田揚げ**
- **ごま酢和え**
- **カツと小松菜の味噌汁**
- **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♪

今日はサバを竜田揚げにしました。

「竜田揚げ」の名前の由来は、竜田揚げの色が紅葉の名所である奈良県の竜田川の紅葉に似ていたことにあると言われています。

栄養があるのでしっかり食べましょう！

《今日の問題》

新鮮な「サバ」はどちらでしょうか？

- ① お腹が硬い
- ② お腹が柔らかい

こたえは、【①お腹が硬い】です。

お腹が硬くて、表面にめめりがあるものが新鮮です。他に目が澄んでいることでも、新鮮さを判断できます。