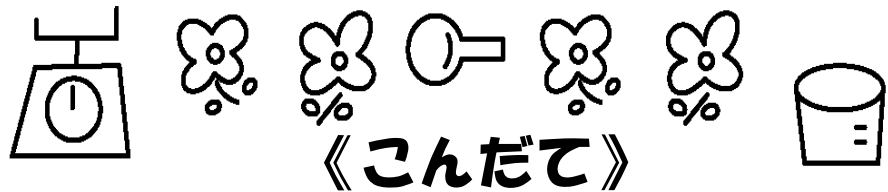


# 3月 3日(木)



《こんだて》



●ご飯



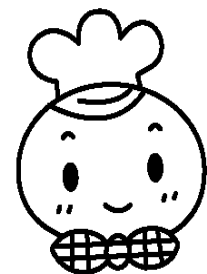
●サワラのみぞれ焼き



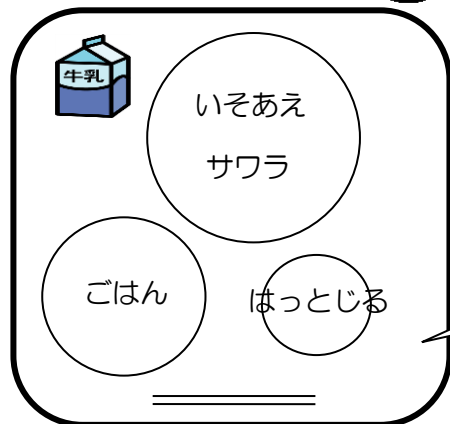
●磯和え



●はっと汁



●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

「サワラのみぞれ焼き」のソースは、大根おろしが入ったソースです。今日は魚にも下味を付けて焼きました。サワラの骨に気を付けて食べましょう。

### 《今日の問題》

「サワラのみぞれ焼き」の下味は酒と醤油と何を使ったでしょうか？

- ①にんにく
- ②しょうが
- ③わさび

こたえは【②しょうが】です。

味付けには色々な調味料や食材を使うことができます。今日はしょうがを使いました。しょうがの味がするか確かめて下さいね！