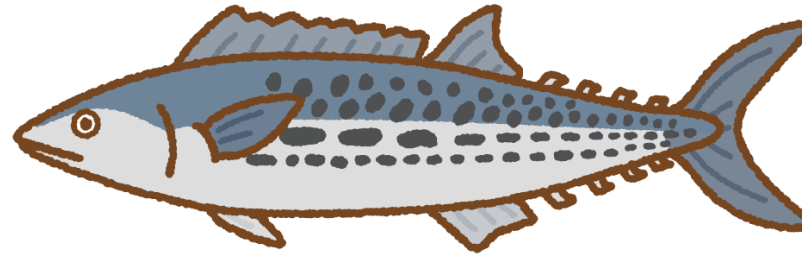


5月14日(木)

さわら

鯖



きょう 今日のこんだては、ごはん、さわらごまみそだれ、^{き ぼ だいこん にも の ぐ だくさん}切り干し大根の煮物、具沢山でおいしい^{とんじる}豚汁、

^{ひゅうがなつ}日向夏ゼリーです。^{ぐ だくさん}具沢山でおいしい豚汁は、^{とんじる}磐城小学校6年生が^{いわきしょうがっこう}考えた^{ねんせい}「春のみそ汁」です。^{かんが} ^{はる} ^{しる}

^{がつ} 5月の給食には葛城市内の^{きゅうしょく}小学校6年生の^{かつらぎしない}考えた^{しょうがっこう}みそ汁が^{ねんせい}あと2つ^{かんが}登場^{しる}します！^{とうじょう}給食^{きゅうしょく}だよりを
チェックしてくださいね。

さて、今日の注目の^{きょう}食べ物^{ちゅうもく}は“さわら”です。さわらは、漢字で書くと^た「魚^{もの}へんに春」と書きます。^{かんじ} ^か ^{さかな} ^{はる} ^か

^じ字のとおり、^{はる}春^{さかな}に^{しゅっせうお}おいしい魚^{しる}です。「出世魚」のひとつで、サゴシ、ヤナギ、サワラと呼び名^よが^な変わ^かります。

「さわらごまみそだれ」は、^{きゅうしょく}給食センターで^き焼いた4000切れのさわらに、^{て づく}手作りしたおいしい“ごま
みそ”をかけます。ごはん^{いっしょ}と一緒に^た食べるのがおすすめです ✨

それでは、^{きょう}今日も^{たの}おいしく^{たの}楽しく^{たの}いただきましょう。