

9月 給食たより

R4.9月

みなましがっこうきゅうしゅうく
水俣市学校給食センター

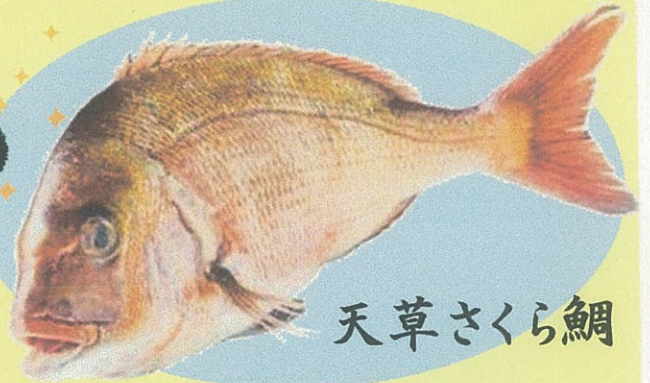
ぶんせき やまさき たかぎ
文責 山崎・高木

がまだせ!熊本応援メニュー



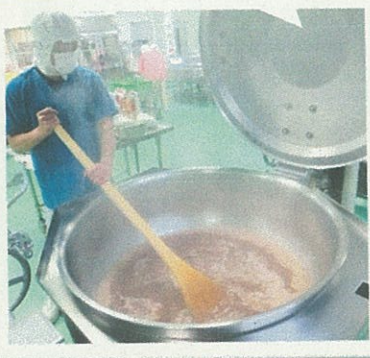
今年度も、「熊本県産養殖マダイ無償提供事業」を活用して、「がまだせ!熊本応援メニュー」と題し、熊本県から無償提供していただいた「天草さくら鯛」を使った給食を実施します。

「天草さくら鯛」は、天然真鯛の好漁場でもある天草で育った真鯛です。年間を通じて脂ののり具合が一定で、安定した美味しさが楽しめます。

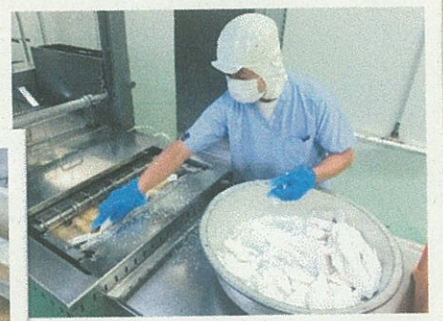


天草さくら鯛

すりおろした大根を使って和風ソースを作ります。



外はカリッと、中はふわっと揚がるよう、揚げる温度と時間に注意します!



粉をつけた鯛を油で揚げていきます。



和風ソースをかけます。

できあがい!!



9月8日(木)

- ・麦ごはん
- ・月見汁
- ・鯛の和風ソースがけ
- ・お月見大福
- ・牛乳

