11月28日(金)給食通信





今日は、あじのつくね焼きを作りました。あじは、 体の真ん中に列のように並んでいる、うろこがかた くなった「ぜいご」があることが特徴です。ぜいご は、さばくときに取り除きます。また、あじという 味がおいしいことからきていると言わ 魚の名前は、 れています。栄養も豊富で、あじなどの魚に含まれ ている質の良い油は、頭の働きを良くして集中力を 血液の流れをスムーズにしたりするはた らきがあります。今日は、あじのすり身をハンバー グのように練り、つくね焼きにしました。

・ごはん

・あじのつくね焼き

- ・あさづけ
- ・さつまいも入りみそ汁

ぜいご

·牛乳