



しと口目は野菜から

給食ニュース

令和8年1月28日(水)

今日の献立



今日は、「魚のねぎみそ焼き」です。みりんと砂糖を加えた甘味噌をサバに漬け込んで、オーブンで焼きました。給食では、みんなに必要な栄養をバランスよくとれるように1ヶ月ごとに魚や小魚を出す回数が決まっています。魚は月に2回～3回登場します。魚もおいしくいただきます。

主食 ごはん
汁物 いなかじる
主菜 さかなのねぎみそ焼き
副菜 こぎつねサラダ