



# 給食ニュース

令和7年3月12日(水)

## とりのてりやき

今日は、つやつやテカテカの「<sup>とり</sup>鶏の<sup>て</sup>照り焼き」です。<sup>にく</sup>とり肉をオーブンで焼くときに、<sup>おお</sup>多めのタレをかけて焼きました。タレの中には、<sup>なか</sup>中ざ<sup>ちゅう</sup>ら糖という、<sup>まつ</sup>お祭りによく見かける<sup>み</sup>綿<sup>わた</sup>あめの原料の<sup>げんりょう</sup>砂糖<sup>さとう</sup>を加えました。<sup>ちゅう</sup>中ざら糖<sup>とう</sup>でコクのあるおいしいタレをつくりました。

## 今日の献立



麦ごはん

みそ汁

ちりめん和え  
とりのてりやき



いと口目は野菜から。