

School Lunch News

2025.5.14

今日の献立

梅じゃこご飯(大わん内ピンク)

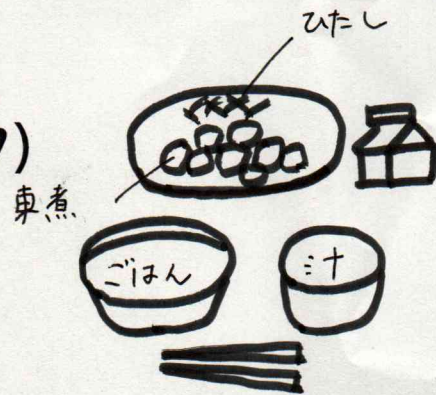
魚の東煮(大皿)

きゃべつのおひたし(大皿)

根菜のトロみ汁(小わん)

牛乳

給食室より



魚の東煮(あずまに)は給食ならではの料理です。揚げたお魚を濃口(こいくち)しょうゆとさとうで甘辛く味つけた料理です。

しょうゆは関東では色の濃い、濃口しょうゆ、関西では色の薄い、薄口しょうゆが使われることから、東煮は関東らしい料理のため「東」が名前についています。

甘辛の味付けで魚が苦手な人にも食べやすく作っています。
味わって食べてくださいね！