

# きゅうしょくくつうしん

4月25日(月)

ごはん

えびと<sup>やさい</sup>野菜の<sup>あ</sup>かき揚げ

<sup>やさい</sup>野菜のいそあえ

<sup>さわに</sup>沢煮あん

<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳



平皿

あえもの

かき揚げ

副菜皿

ごはん

茶碗

沢煮あん

<sup>さわに</sup>沢煮わんとは、<sup>く</sup>貝<sup>しるもの</sup>だくさんの汁物ひとつです。

<sup>く</sup>貝<sup>にもの</sup>だくさんの煮物である<sup>さわに</sup>沢煮から<sup>てん</sup>転じたといわれています。

<sup>さわに</sup>沢煮わんは、<sup>ふた</sup>豚の<sup>せあぶら</sup>背油、<sup>い</sup>こしょうを入れ、<sup>やさい</sup>野菜を<sup>せんぎり</sup>干切りにする

<sup>とくちょう</sup>特徴があります。

<sup>きゅうしょく</sup>給食では、<sup>ふた</sup>豚の<sup>せあぶら</sup>背脂ではなく、<sup>ふたにく</sup>豚肉を<sup>つか</sup>使ってさっぱりと  
<sup>しあ</sup>仕上げています。



pixta.jp - 84978974

