

# きょうのメニュー



**11月24日 (金)**



**ごまご飯**



**メニュー変更! きれいのきのご飯かけ**

**ほうれん草のごま和え**



**豚汁**



**11月24日、今日は“いい日本食の日”です。  
和食に欠かせない“だし”。給食では煮干しや削り節からじっくり煮出して調理しています。肉や野菜から出る美味しい出汁も大切な調味料です!今日は特にだしを利かせて、豚汁やきのご飯かけに使いました。(今日の魚はカレイに変更しました)  
普段から食べ慣れているためか、ご飯の日が大好きな子どもたち。みんながこれからも“和食好き”でいてもらえるように、美味しい給食を作っていきます。( ^ \_ ^ )**

**エネルギー 530Kcal    タンパク質 20.3g  
脂質 19.0g                    塩分 2.4g**