## 11月4.18日(火)

白身魚のきのこあんかけで ほうれん草のごま和え みそ汁(わかめ・じゃが芋)





今日の給食は、「白身魚のきのこあんかけ」でした♪ きのこあんかけは、かつお節でだしをとり、 醤油・みりん・ お酒で優しい味つけにしています♪ お魚が苦手なお友だちもあんかけと相性が良い白身魚と合わさ ることで食べやすくなり、モリモリ食べてくれています(\*^-^\*)

工机的一 582kcal 脂質 17.2g タンパク質 23.5g 編分 2.8g