

令和5年5月22日（月）



献立名

- ・さんまのひつまぶし風
- ・牛乳
- ・千草焼き
- ・昆布茶和え

さんまのひつまぶし風は、美園中で先生方にも人気の献立です。小さく切ったさんまに、片栗粉をまぶして油で揚げ、甘辛いたれをからめて茶飯に混ぜ込みます。

最初はそのまま食べて味を楽しんだ後、だし汁をかけてお茶漬け風にして食べます。さらに、わさびやのりを加え、味に変化をつけ3度味が変わる楽しい献立です。2年生は、だし汁だけでもお代わりしてくれていて、作り手としてとても嬉しい光景でした。