



10月22日（火）の給食は

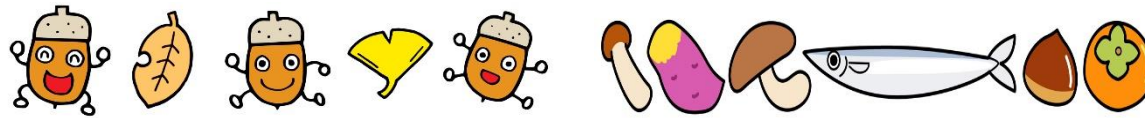
きゅうしょく



10/22

あき みかく
秋の味覚

かんろに 「さんまの甘露煮」



さんまは、^{あき}「秋」が^{しゅん}旬の^{かたな}「刀」のような形の^{かたち}「魚」なので、^{さかな}「秋刀魚」
という^{かんじ}漢字になったそうです。今日はさんまを、^{きょう}今日はさんまを、^{ほね}骨まで^た食べ
られる^{よう}様に「ざらめ」という^{つぶ}粒の^{おお}大きい^{さとう}砂糖と^{しょうゆ}醤油で^に煮^つ詰めて、
「^{かんろに}甘露煮」にしました。^{しょくよく}食欲の^{あき}秋！ ^{じる}ごはん、さつま汁と
^{いっしょ}一緒に、^たのこさず^{くだ}食べて下さいね。

