



令和6年4月24日 水曜日



★果物(はるか)

★牛乳



★五目きんぴら
☺八王子産にんじん使用

★鯖の甘辛竜田揚げ

★赤米ごはん

★春のすまし汁
☺八王子産長ねぎ,小松菜使用

令和6年4月24日 水曜日

みなさん、進級・入学おめでとうございます！



すまし汁には桜のかまぼこを
浮かべて華やかにしました。



米にもち米と赤米を入れて炊いて
います。赤米は、ハレの日の料理に
は欠かせないお赤飯のルーツと言わ
れています。



鱈は成長によって名前が変わる出
世魚で、縁起の良い魚です。

鱈を生薑しょうゆで下味をつけ
て片栗粉で揚げています。