

令和7年12月16日(火)の給食



☆献立名

- ・ゆかりごはん
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・ツナ和え
- ・肉じゃが
- ・牛乳



ちくわは、魚のすり身を竹などの棒に巻きつけて作ります。棒を抜くと筒状になり、その切り口が竹に似ていることから竹の輪と書いてちくわと名付けられました。

魚から作られているので、良質のたんぱく質を含んでいます。「ちくわ」と「かまぼこ」は同じすり身から作られますが、形と加熱方法が違います。