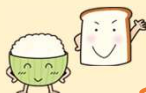


# ★ 給食ブログ ★



2024年 1月25日(木)



## きょうのこんだて



- 規格パン
- 牛乳
- 白身魚のアヒージョ風
- ツナサラダ
- 奈良の米粉のクリームスープ
- 奈良のみかんジャム

1月24日～30日は  
全国学校給食週間です!



## < 給食ニュース >



今日の主菜は、新メニューの「白身魚のアヒージョ風」でした。アヒージョとは、オリーブオイルとにんにくで食材を煮込んだ料理のことです。アヒージョ”風”ということで、煮込んではいませんが、オリーブオイルとにんにくで白身魚に味付けをしたものを、スチームコンベクションオーブンで焼きました。パンに合う味で、みんなよく食べてくれていました。できあがってしまえばそれほど気にならないのですが、オーブンに入れる前の状態のときは、ものすごくにんにくの香りが漂っていました!