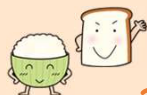


# ★ 給食ブログ ★



2025 年 12 月 15 日 ( 月 )



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- アジのさんがフライ
- 花野菜のおかか和え
- みそけんちん



## < 給食ニュース >



今日の給食は、「アジのさんがフライ」でした。「さんが焼き」という千葉県の郷土料理のアレンジ料理です。さんが焼きは、アジやイワシなどの魚を包丁でたたき、そこにみそやネギなどの薬味を加えて混ぜて焼いたもので、漁師さんたちが作っていた料理だそうです。これをフライにしました。

あるクラスに魚が苦手な児童がいるのですが、今日もなかなかお箸がすすみません…。「今日のフライは、お魚をミンチにして、他の具材も混ぜて作っているから、いつものお魚料理よりは食べやすいですよ。」と声をかけました。給食の時間が終わるころにもう一度教室をのぞいてみたところ、一生懸命食べている姿が!最後には完食してくれました。この調子で少しずつ克服に近づいてくれたらいいなと思います。