

ひとくちおたより



1/4 (X)

<sup>きょう</sup>今日は、さんまの<sup>しょうがに</sup>生姜<sup>つく</sup>煮<sup>しょうが</sup>を作りました。生姜をたっぷり  
<sup>つか</sup>使<sup>あまから</sup>った甘<sup>あじ</sup>辛<sup>しろ</sup>いたれの味<sup>あ</sup>っけで白<sup>あ</sup>いご<sup>あ</sup>はんによく合<sup>あ</sup>います。  
<sup>み</sup>身<sup>くず</sup>が崩<sup>ほね</sup>れないように、そして骨<sup>ほね</sup>までやわらかくなるように、  
<sup>あさ</sup>朝<sup>あじ</sup>からじゅく<sup>あじ</sup>つコトコト味<sup>あじ</sup>がしみこむように<sup>に</sup>煮<sup>に</sup>ました。

そして、<sup>かお</sup>きゃべつの香<sup>ねりまさん</sup>りづけでは、練<sup>ねりまさん</sup>馬<sup>さん</sup>産<sup>さん</sup>のきゃべつを  
<sup>つか</sup>使<sup>あま</sup>っています。甘<sup>あま</sup>くてシャキシャキした<sup>しょかん</sup>食<sup>しょかん</sup>感<sup>しょかん</sup>が<sup>とくちょう</sup>特<sup>とくちょう</sup>徴<sup>とくちょう</sup>です。

みなさん、<sup>きょう</sup>今日<sup>のこ</sup>も残<sup>た</sup>さず食<sup>た</sup>べましょう。

給食室より

