

ひとくちおたより



11/13

きょう ほっかいどう きょうど りょうり さけ や
今日は北海道の郷土料理「鮭のちゃんちゃん焼き」を
つく
作りました。「ちゃんちゃん」とは「お父さんが焼いて調理するから」や
とう や ちょうり
「ちゃっちゃと作れるから」などいろいろな説があります。北海道では、
おお さけ はんみ やさい いっしょ てっぱん や ちょうり
大きな鮭の半身を、野菜と一緒に鉄板で焼いてみそで調理します。
きゅうしやく ひとりぶん き み つか ちょうり
給食では、一人分ずつ切り身を使って調理しました。野菜をたっぷり
ふうみ しあ
のせて、みそとバター風味に仕上げています。
きょう のこ た くた
みなさん今日も残さず食べて下さいね。



給食室より