

12月15日（月）

今日の給食は わかめごはん いかとえびのすり身揚げ センベい汁

りんごゼリー 牛乳です。

「いかとえびのすり身揚げ」は「いかメンチ」と呼ばれる 青森県津軽地方に伝わる郷土料理です。

いかの刺身で残った足の部分と細かく刻んだ野菜を、すり身にしたえびと小麦粉や片栗粉に混ぜて 作った料理です。

しょうゆでしっかり味をつけてから揚げるので見た目は黒っぽい色の料理ですが、

外はカリカリ、中はもっちりとしたおいしい揚げ物なので今日も完食を目指しましょう。



センベい汁は今から200年ほどまえから食べられている、
青森県の郷土料理です。

今日のゼリーは「青森県産100%無添加果汁」の
ジュースで 作りました。

