

2016/06/07 view

今日の給食 | by [kyusyoku](#)

牛乳 白飯 すまし汁 うの花の炒り煮 もやしのあえもの



すましじるは、昆布とサバとイワシからつくったくずりぶしでだしをとっています。給食室では、できるだけ、昆布や削り節のうまみが引き出せるよう研究しながら料理しています。日本人が考えたおだしの文化。飲むと満足感が得られます。好きになってほしい献立です!(^^)!。