

がつ 17日(金)のこんだて

ちゅうか 中華おこわ いかのチリソース

きゅうりともやしの炒めナムル はるさめ 春雨スープ ギョウニゅう

ひとくち 一口メモ

きょうの給食は、いかのチリソースです。このメニューは、いかに片栗粉をつけて揚げたあと、ケチャップ、トマトピューレ、豆板醤、生姜、砂糖で作ったソースにからめてできあがりです。いかは海の動物で、魚とちがって骨がありませんし、うろこもありません。軟らかい体をした軟体動物です。足は10本あり、敵から逃げるときは黒い墨をふきだして目くらましをして逃げます。

