

9月30日の

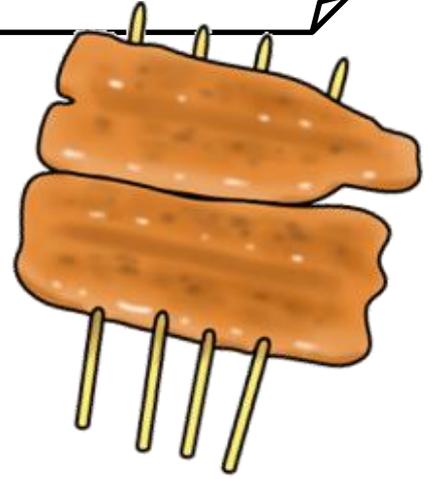


イチオシ!

かぼや
蒲焼き

江戸料理のひとつ!

蒲焼きは、魚を開きにして、串を
うって焼き、しょうゆやさとうなど
で作る甘辛いタレをつけて焼く魚料
理で、江戸の伝統的な郷土料理です。



給食では、焼くのではなく、油で揚げてから
タレにからめて蒲焼き風に作っています。
旬のサンマです。ごはんと一緒に食べましょう!