

【献立のテーマ】

シタスをおいしくたくさん食べよう!

【工夫した点・おすすめポイント】

パンに合う洋風のスープを考えました。生シタスも加熱しているのでもみがかつなく甘く感じるとおもいます。魚が苦手でも食べられるように

【料理名】

	牛乳
主食	ジョウロパン
主菜	サーモンフライ
副菜	コールスロー
汁物	シタスとアゴのスープ煮

【盛り付け図】

サーモンをフライにしました。

