

# きょうのこんだて

4がつ28にち

ごはん

こんさいのみそしる

ほきのてりやき

おひたし



## きょうのポイント

お浸し

おひたしとは、かつお節や、昆布などからとった、だしと醤油を合わせた調味料液にひたした料理のことです。

和食の小鉢でよく見かける料理で、さまざまな季節の野菜を使ったおひたしをつくることができます。

給食でははくさい、こまつな、にんじんを使った色がきれいなおひたしにしてみました。



# 4がつ28にち きょうのたべもの

