

4月12日(月)

にゅうがくしき いわ きゅうしょく

入学式お祝い給食

おひたし

せきはん

といにくの
みそづけやき

こんさいの
すましじる

ちさんちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

もちごめ

きょうの給食メモ

せきはん
赤飯・・・

とみやしょう きゅうしょく せきはん すいはんき た
富屋小の給食のお赤飯は、炊飯器で炊きます。

まず、ささげをあらってから、被るくらいの水で煮ます。沸騰したら、すぐ煮汁を捨てて、今度はたっぷりの水で煮ていきます。時々ささげの固さを確認しながら、少し芯が残っているかなというところ（30分位）で火を止め、ささげと煮汁に分けます。これらを炊く釜の数に均等に分けておきます。

もちごめと精白米を2：1の割合で、混ぜて研ぎます。浸水はしません。ささげの煮汁に米全体の量とおなじ重さになるように水を足して、釜にもち米・米・ささげ・水を足した煮汁を入れて、かき混ぜてから、炊飯します。このような作業を経て、富屋小の自慢の美味しいお赤飯は出来上がります！！