

4月13日(火)



きょうの給食メモ

かんこくふうみそしる 韓国風味噌汁・・・

ごま油で大^{あぶら}蒜^{にんにく}・豚^{ぶた}ひき肉^{にく}・人^{にんじん}参^{いた}を炒^かめ、鯉^{かつお}節^{ぶし}でと^じっただし汁^じを加^くえ、さら^くに茎^{くき}わかめ・もやし・ねぎ・豆腐^{とうふ}を入^いれて、味噌^{みそ}と豆^{とう}板^{ばん}醤^{じゃん}・すりご^{あじ}ま^とで味^{あじ}を調^とえま^した。少^{すこ}し辛^{から}みのある味噌汁^{みそしる}で、具^くもた^{はい}くさん入^{はい}りお^しか^るずにな^るる汁物^{しるもの}でした。

子^こども^{ども}たちは、み^みそ^そ汁^じの上^うに^うぷ^うか^うぷ^うか^うと浮^うか^うぶ、ご^ごま^まが^が気^きにな^なった^たよう^うで、『こ^これ^れな^なん^んで^です^すか^か?』と質^{しつ}問^{もん}が^が出^でた^たので、『食^たべ^べて^てご^ごら^らん^ん!』と伝^{つた}え^えま^まし^した。

複^ふ雑^くな味^{あじ}付^つけは、脳^{のう}を刺^し激^げし^きま^ます。ま^{いま}た、今^{いま}ま^までの経^{けい}験^{けん}から食^たべ^べた^たもの^{もの}が何^{なん}な^なのか^かを考^{かん}え^える^るこ^ことは、脳^{のう}の発^は達^{たつ}にお^おいて、と^とても良^よい効^{こう}果^かをも^もた^たら^らし^して^てく^くれ^れま^ます。

