

5 月 6 日 (木)

たんご せっく こんだて
端午の節句献立

B日課 12:00給食

はるまき

かしわもち

たけのこごはん

かぶとしい
すましじる

きょうの給食メモ

たけのこごはん・・・

いちかま 一釜 4 k g のお米に せめ 2 2 0 g、みづ 4, 8 L 入れて炊いたものに、しょうゆベースで味付けしたたけのこを混ぜ込んで作りました。

たけのこはよく煮詰めて味を染み込ませることと、

ごはんを固めに炊いて、混ぜた時にちょうどよい固さになるようにします。



おとこ 男の子の けんやかな せいちょう 成長を
ねが 願う たんご 端午の節句の さまざま 様々な いわれを
ぎょうじしょく 行事食を通して
まな 学ぶ 機会 としました。



藤屋の柏餅は、柏の葉の香りと、柔らかいお餅と甘いあんこが絶妙のおいしさでした！