

5月20日(木)



きょうの給食メモ

だいこん 大根おろし・・・

給食の大根おろしは、辛くありません。生の大根をおろし機でおろしてから、ある程度汁気を絞り、大きな釜に入れて、鰹節でとっただし汁を加え、1時間ほど煮詰めます。よく煮詰まってくると、大根の辛みが甘みに変わり、そのままでも食べられるとてもおいしい大根おろしになります。

子どもたちも、
『給食の大根おろしは
食べられる！』と、
言ってくれるので、
とてもうれしいです！

