

12月13日(月)

どくしょ しゅうかん

にち

読書週間 ~17日まで



りんご

といそぼろどん

かぶとじゃがいもの
あられじり



ちさんちしょう

地産地消

きょう

こうようちいさ

しよくざい

今日の晃陽地域の食材

りんご

きょうの給食メモ

あられ汁...

あられとは、あられ餅のことを指し、お餅を1cm角に切り焼いたものをいいます。

あられ汁は、かぶ、じゃがいも、にんじん、しいたけ、油揚げを

あられ餅と同じように1cm角の大きさ切っています。

とても手間と時間のかかる作業ですが、形がそろっていると、見た目もよくおいしそうに仕上がります。

かぶは、火の通し加減が難しく、すぐにとろけてしまうので、予め下茹でをして、出来上がり直前に合わせました。このようにちょっとしたことを積み重ねて、子どもたちの望むおいしい給食を作り上げています。

