

12月14日(火)



むぎいごはん

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

さつまいも

のっぺいじる

モロのわふうマリネ

きょうの給食メモ

和風マリネ・・・

魚や肉と野菜を酢ベースの調味料に漬け込んだものをマリネといいます。今日の給食では、酢・砂糖・しょう油・水で、玉ねぎ・にんじん・切干大根を煮たものを、揚げたモロにかけていただきました。たっぷりの野菜とまろやかな酢の加減がとても美味しかったです。

酸っぱさは、子どもたちが苦手な味の感覚です。成長につれ、少しずつ獲得していく味覚ですが、低学年では苦手な子が多いです。学校では低学年でも、食べられる酸味に仕上げています。



野菜の下に、モロの唐揚げが隠れています。