

1月28日(金)

こーよー きゅうしょく
KOYO給食

こうようちいき がっこうえん とういつ こんだて
晃陽地域学校園統一献立

だいずのあまからあげ



きのこみそおこわ

KOYOコロコロ
ぎょうざスープ



きょう とくじらまち しゃくさい
今日の徳次郎町の食材

にんじん・はくさい

学校給食週間

こうないちょうみ
口内調味...

口の中に入ってから混ぜ合わせる味の変化を楽しむ食べ方です。今日の給食では、薄味にしたきのこみそおこわと甘じょっぱく強めの味付けにした大豆の甘辛揚げが混ぜ合わせると、また違うおいしさが味わえました。また、KOYOコロコロぎょうざスープも、チキンベースのスープと餃子からしみだしてくる汁との絶妙な味わいがとてもおいしかったです。



片栗粉をまぶして、しっかり揚げた大豆に砂糖・しょう油・みりんを合わせたたれをまぶしました。配りやすいように、一人分ずつに分けました。



スープのコロコロ餃子は、形が崩れてしまいそうなので、別に茹でました。この写真は、クラス分を数えているところです。