

3 月 9 日 (水)

とりにくとだいずの
みそいため

はくさいと
ひじきのみそしる

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 しょうざい
今日の徳次郎町の食材

はくさい・にんじん

きょうの給食メモ

し ち み と う が ら し
七味唐辛子...

とりにく だいず み そ いた
鶏肉と大豆の味噌炒めに、4 g の七味唐辛子を入れました。
きじゅん りょう
基準の量より1 g 減らしたのですが、それでも辛みの
ある炒め物になりました。し ち み と う が ら し
七味唐辛子は、あかとうがらし
赤唐辛子、さん
山
しょう くる あさ み きほん
椒、黒ごま、麻の実を基本として、ち い き
地域によって、しょうが
生姜、
あお ちんぴ あお け し み なか
青じそ、陳皮、青のり、芥子の実の中から3つをブレンド
してつく
作られています。

せいちょう
成長につれて、あま
甘み、うま味、しお
塩み、さん み から
酸味、辛み、にが
苦み
のじゅん あじ
順で味わえるようになっていきます。ねん れい て き
年齢的に、てい が く ね ん
低学年
のこ
子どもたちには、し ち み と う が ら し
七味唐辛子の辛みは、つよ
強かったようです。