

# 4月22日(金)

アースデー<sup>こん だて</sup>献立

いちご

しらすとだしのにしょくどん

いい豆腐

ちさん ち しょう  
地産地消

きょう どん じら まら しゅくざい  
今日の徳次郎町の食材

いちご

## きょうの給食メモ

## 揚げ物機の故障で…

かきあげ丼をしらすとだしの2色丼に変更しました。  
だしは、山形県の郷土料理で、今日の給食では、きゅうりとなすをみじん切りにして、生姜、青じそ、刻み昆布を合わせ、みりん、しょうゆ、砂糖、酢で、味付けをしました。

しらすの塩気とだしのうま味、とろりとした食感が、大人にとってはとてもおいしかったのですが、なすや生姜、しそ、そして何より食べたことない「だし」という存在に負けてしまう子もいました。これからも、いろいろな献立にチャレンジしていきます。

