

# 6月27日(月)



## きょうの給食メモ

## 煮物・・・

味のついた調味液で、食材を煮て味を浸み込ませる料理です。今日の給食では、豚肉とごぼうの煮物を作りました。梅雨明けした今日は、とても蒸し暑く、釜の火をつけ始めてからは、給食室はまさにサウナ状態。そんな中でも、しっかりと味を浸み込ませたい煮物は、少なくとも1時間は、じっくりと煮込まなければなりません。

そうして作られた豚肉とごぼうの煮物は、「暑くても、おいしいなあ」と感じるおいしさでした。

急な蒸し暑さで、食が細くなってしまうかもしれませんが、夏ばてにならないように、しっかりと食べていきましょう！

