

9月6日(火)



こんにゃくサラダ

なすとじゃがいもの
みそしる

むぎいごはん

アジのカレームニエル



ちさん ちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

たまねぎ・じゃがいも・大長なす

きょうの給食メモ

おおなが
大長なす...



このなすは、^{じもとのうか}地元農家の池田さん^{いけだ}が^{そだ}育てた大長な^{おおなが}すです。^{かわ}皮に^{さわ}触ると^{ぷにぷに}と^しし、^{なか}中の^{かにく}果肉も^{やわ}柔らかく、^{にぎ}握ると^{たんりよく}ふんわりとした^{かん}弾力が^{かん}感じられます。



30cmから40cmの^{なが}長さなので、^{とど}届いた^{とき}時は、^{ちょうりいん}調理員さんも^{びっくり}びっくりでした。

^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食では、この^{おおなが}大長なすを^{あぶら}油と^{いた}しょうゆで^{じる}炒めてから、^いだし汁を^い入れて、^{みそしる}味噌汁に^いしました。
とてもおいしいなすの^{みそしる}味噌汁でした。

なすを苦手な子も多いのですが、
油でいためて、しょうゆで味をしみ
込ませると食べやすくなります!!