

10月27日(木)



いろいろやさしいの
あつやきたまご

まいたけおこわ

もやしとにらの
ごまあえ

きょうの給食メモ

まいたけおこわ・・・

おこわとは、もち米^{こめ}を炊いたものをいいます。いつも食べているお米^{こめ}は、精白米^{せいぱくまい}（うるち米^{まい}）といい、もち米とは含まれる成分^{せいぶん}や味^{あじ}・食感^{しょっかん}が違います。このもち米^{こめ}も、うるち米^{まい}より少し^{すこ}後に収穫^{あと}され、新米^{しんまい}となります。

今日の給食^{きょう}では、舞茸^{きゅうしよく}をたくさん入れた具^{まいたけ}をおこわに混ぜて、舞茸おこわ^{まいたけ}を作りました。甘み^{あま}は加えず、しょう油^{くわ}ベースのさっぱりした味^{あじ}と舞茸^{まいたけ}の香り^{かお}でとてもおいしいおこわになりました。

もち米とうるち米のちがい

