

とうじこんだて
冬至献立

12月22日(木)



てづくりゆずゼリー

だいこんおろし

かぼちゃてん・といてん

むぎいごはん

とうにゅうい

みそしる

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

米・だいこん

きょうの給食メモ

とうじこんだて
冬至献立...

ぎょうじしよくまいかいきあはい
行事食は、毎回気合いが入りますが、今回の冬至献立もがんばりました！
なまつかかわせんぎかしゅうしぼりゆず
生のゆずを使い、皮は千切りにして、果汁は絞り、柚子ゼリーにしました。



にが
ゆずは苦みがあるので、入れる加減が
ぜつみょう
絶妙です。

かぎあ
できる限り揚げたてを食べさせてあげたいので、時間ぎりぎりまで揚げています。
じかんにかだいこんぜつびん
2時間煮込んだ大根おろしは絶品で、かぼちゃてんあまひ
かぼちゃ天の甘みをより引き立ててくれました。

