

3 月 20 日 (月)

ひがん きゅうしよく
お彼岸給食

じゅずっこだんご

**かんぴょうときざみこんぶの
まぜごはん**

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

はっとじる

だいこん

きょうの給食メモ

じゅずっこ団子...

徳次郎町の伝統料理であるじゅずっこ団子を給食で、ぼたもちの代わりに取り入れました。前は、小麦粉のみで作ったところ、冷めてしまうとぼそぼそとした食感になってしまったので、今回は、小麦粉2kg、白玉粉500g、片栗粉500g、きび砂糖200g、水1.5L を練り、スプーンで熱湯に落とし、5分程ゆでて、こしあんときな粉をまぶしました。

「この前とは違い、食べやすかった」と伝えてくれました。!(^^)!

