

5月2日(火)

はちじゅうはちや こんだて

八十八夜献立

からしあえ

まっちゃプリン

むぎいごはん

といにくの
いきゅうあげ

たけのこと
にしんのにもの

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

たけのこ

きょうの給食メモ

はちじゅうはちや こんだて 八十八夜献立...

はちじゅうはちや こんだて
八十八夜ということで、抹茶プリンを手づくりしました。抹茶ババロアの素と牛乳を混ぜて冷やし固め、生クリームと甘納豆、抹茶の粉末で飾りました。とても手の込んだデザートに子どもたちは喜んでいましたが、低学年では抹茶の苦みを感じとり、苦そうな顔をしながら食べている子も見られました。

6つの味覚のそれぞれのおいしさを卒業するまでに獲得できるよう、これからも工夫していきたいと思ひます。



郷土料理である「にしんと筍の煮物」を、地元の生のたけのこから作りました。鰯は筍と相性がよく、お互いのうま味を高めあいます。このような郷土料理はしっかりと受け継いでいけるようにしたいです。