

給食紹介

令和 5年 11月 9日(木)

ごはん 牛乳
ハンバーグのデミグラスソース
ごぼうサラダ たぬき汁



給食残量調査 4日目



今日は、残量調査 4日目です。

昨日の給食の残量調査の結果は、**1,2クラスで完食**でした。

どのクラスでもよく食べていました。ありがとうございます。

今週は、給食の食べ残しは、食缶ではなく、入ってきた入れものに
戻してかえしてください。

給食委員会のみなさんが給食の残りの様子を調べてくれています。

給食を残さず食べてくれると、一番うれしい♥です。

今日の給食の『たぬき汁』ですが、たぬきの肉は、入っていません。もともとの料理は、その名の通り「たぬきの肉」を使った汁物でしたが、肉を食べない寺院で「たぬきの肉」の代わりに食感の似たこんにゃくを入れて**精進料理**が作られるようになりました。たぬきの肉は匂いが強いことから、臭み消しの意味で「しょうが」が入っています。『たぬき汁』には、油揚げ・こんにゃく・にんじん・だいこん・ごぼう・ねぎ・きのこ・生姜を**かつおとこんぶ**からじっくりだしをとり、しょうゆ・塩・みりん・酒で調味し仕上げました。食材のうま味とだし本来のうま味、和食を味わってください。

☆自分の体は自分で食べたものからつくられます☆