給食紹介　令和 6年 12月 2日(月)

食パン　スライスチーズ　牛乳
洋風おでん　ごぼうサラダ

だいこん

洋風おでんに入っている“大根”は晩秋から初冬にかけての今が旬の野菜です。土の下に育つ野菜なので、土を深く、丹念に耕すことが良いだいこんを作るコツなのだそうです。

今日は、しっかり味がしみこむように、一度「下ゆで」をしてから、おでんを作りました。

大根の他に、鶏つみれ・ウインナー・こんにゃく・ちくわ・にんじんなど、具だくさんで食材の旨みとかつおからとっただしとカレー風味のおいしい『洋風おでん』です。

『おでん』は、冬の代名詞というくらい、寒いこの時期にうれしい料理です。体の芯からぽかぽか温まります。

心も体もうれしいですね。味わってください。