

今日の給食は、中華風炊き込みごはん、牛乳、イカのかりん揚げ、白菜と豆腐のスープです。

イカのかりん揚げは、イカを揚げて甘辛いタレをからめて作ります。なぜ“かりん揚げ”というかというと、①形がかりんとうに似ている、②色が植物の实の“かりん”に似ているという2つの説があるそうです。

白菜と豆腐のスープは、給食室で鶏がらからとったスープに、旬の白菜や長ねぎ、豆腐を入れて仕上げました。白菜は、鈴木農園さんのミニ白菜を使用しています。また、にんじんは高橋農園さんのものです。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

イカのかりん揚げ



イカに粉をまぶします



揚げてタレをからめます

炊き込みごはん



クラスの番重に入れています

白菜と豆腐のスープ



豆腐を切ります



とろみをつけて仕上げます

