

# ★ 給食 ブログ ★



2024年 1月 17日 (水)



## きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- いわしの梅煮
- いんげんのごま和え
- おでん



## < 給食 ニュース >



今日の副菜は、「いんげんのごま和え」でした。給食では、和え物だけでなく、スープなど他の料理のときにもよく登場する「いんげん」ですが、別名「三度豆」と呼ばれることを知っていますか？その名前の由来は、1年間で3回収穫ができるから、といわれています。収穫までの期間がとても短いのですね。

ちなみに、今日のいんげんのごま和えは、いんげんをスチームコンベクションオーブンで蒸して、よく冷やして、ごまと調味料で和えて作りました。残食はとても少なかったです。