

★ 給食ブログ ★



2024 年 5 月 27 日 (月)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- いわしの生姜煮
- きゅうりとわかめの酢のもの
- 高野豆腐のすき焼き煮



< 給食ニュース >



今日の給食は、奈良県の郷土料理のひとつである「高野豆腐のすき焼き煮」でした。1年生の子どもたちは、「いつもの白い豆腐じゃない!」と気づき、質問してくれました。豆腐を凍らせて、乾燥させて作られた高野豆腐のことを、しっかり学んでくれたように思います。おだしがよくしみていて、今日もとてもおいしく仕上がりました。また、「きゅうりとわかめの酢のもの」は、すっぱすぎないよう甘めに仕上げていますが、低学年の子どもたちにはすっぱいかな? どうか? と少し心配していました。1年生に尋ねてみると、「すっぱくないよ! おいしいよ!」とのお返事だったので、ホッと安心しました。