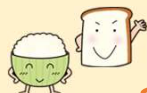


★ 給食ブログ ★



2024 年 9 月 19 日 (木)

毎月19日は
食育の日



きょうのこんだて



ごはん

ぎゅうにゅう

牛乳

塩麴の雪丸からあげ

レシピ

高野の粉の煮物

小松菜としめじのみそ汁

<材料> 8個分

鶏もも肉・・・ 1枚

片栗粉・・・ 適量

揚げ油・・・ 適量

A { おろしにんにく・・・ 小さじ 1/4
おろししょうが・・・ 小さじ 1/4
塩麴・・・ 20g

<作り方>

①鶏もも肉を一口大に切る。

②①にAで下味をつける。

③②に片栗粉をまぶして、油で揚げる。



< 給食ニュース >



今日の給食は、「塩麴の雪丸からあげ」でした。このメニューが誕生して約2年半がたちましたが、なぜ“雪丸からあげ”という名前なのか、知ってくれている人が増えてきました。担任の先生に説明してくれた人までいました！(味つけに使う塩麴の色が、雪丸の体の色と同じ白色だからです♪) また、レシピを見て、おうちで作ってみたことを教えてくれた人もいました！塩麴を使っているので、焦げやすかったけれど、おいしかったとのこと。昨年度の食育だより3月号に掲載していますが、ここにももう一度載せておきます！