

★ 給食ブログ ★



2024 年 11 月 15 日 (金)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- かやくうどん
- 奈良のだし巻き卵
- 大和まなの手作りふりかけ
- 柿の葉ずし



< 給食ニュース >



今日の給食は、奈良県の郷土料理「柿の葉ずし」でした。柿の葉ずしは、子どもたちからのリクエストがとても多く、楽しみに待っていた人がたくさんいました。奈良県で昔から食べられてきた料理を、子どもたちに味わってほしいと思い、提供しています。柿の葉っぱは、殺菌効果があるといわれていて、おすしを保存するのに役立ちます。また、柿の葉の香りがおすしに移って、風味も良くなります。そんな、大活躍の柿の葉ですが、「葉っぱも食べるの？」と質問してくれた人がいました。残念ながら、この葉っぱは食べませんね…。