

★ 給食ブログ ★



2025年 4月 22日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- だし巻き卵
- いんげんとツナのおひたし
- 高野豆腐のすき焼き煮



< 給食ニュース >



今日の給食は、「高野豆腐のすき焼き煮」でした。素朴でおいしいこの料理は、奈良県の郷土料理のひとつです。その名のとおり、高野豆腐をすき焼き風に煮込んだ料理です。具材はさまざまですが、今日の給食では、高野豆腐の他に、鶏肉、糸こんにゃく、たまねぎ、にんじん、白ねぎを使用しました。高野豆腐は、あまり得意ではない子どもが少なくないのではと思いますが、この料理は人気があります。残食もとても少なかったです！学校給食では、郷土料理を積極的に取り入れて、子どもたちの“郷土愛”を育むことができればいいなと思っています。