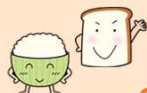


★ 給食ブログ ★



2026 年 2 月 10 日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 肉うどん
- 豆腐ナゲット
- 筑前煮



< 給食ニュース >



今日の給食は、「筑前煮」でした。和食の定番メニューのひとつですが、新しい給食センターになってからは初めての登場でした。調理員さんと「今日の給食のようにたくさんの種類の具材を入れると、それぞれのうまみが出ておいしくなりますね。」と話をしていました。今日は、鶏肉・厚揚げ・ひら天・こんにゃく・れんこん・ごぼう・にんじんの7種類が入っていました。調味料は砂糖としょうゆ、みりんだけでとってもシンプルですが、これらの具材のおかげで深い味わいになったなと思います。教室に行くと、子どもたちがどんな具材が入っているか、食べながら一生懸命探していました。「ひら天ってこれ〜?」「れんこんあった!」「これって何?あ、ごぼうか!」と、とっても楽しそうに食べてくれていました。