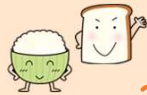


★ 給食ブログ ★



2026 年 6 月 22 日 (月)



きょうのこんだて



● ごはん

● 牛乳

● アジのさんがフライ



● 七色お和え



● かきたま汁



< 給食ニュース >



今日は、副菜に「七色お和え」が登場しました。

七色お和えは、その名の通り7種類の食材を使った奈良の郷土料理です。さまざまな食材が入ることで、味や食感に変化が生まれるだけでなく、鮮やかな色加わり、彩り豊かな一品になります。

料理の美味しさは味だけでなく、見た目も大切だと言われています。実は、食材の色だけでなく、どんなお皿に盛りつけるかによっても料理の印象は変わります。例えば、緑色の野菜は白いお皿に盛り付けると鮮やかに見えたり、彩りの多い料理はシンプルなお皿に盛りつけることで色がより引き立ったりします。

給食でも、栄養バランスはもちろんですが、彩にも目を向けています。今日の七色お和えも、さまざまな色が合わさることで、見た目から楽しめる一品になっていました。