

稲中ランチタイム通信

2月17日(月)



今日の献立

麦ご飯

つくだに
のりの佃煮

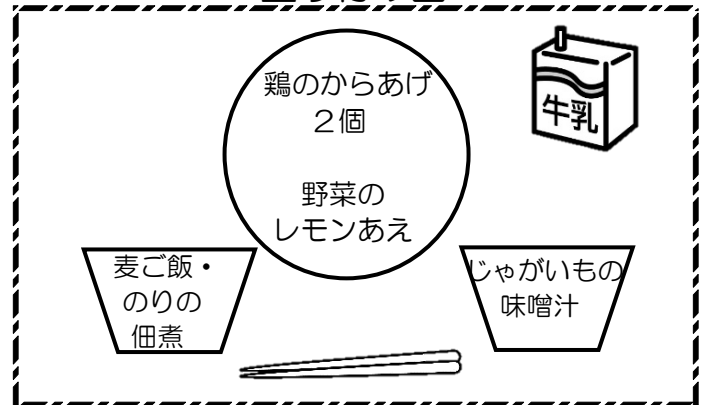
鶏のからあげ

野菜のレモンあえ

じゃがいもの味噌汁

牛乳

盛り付け図



『のりの佃煮』について

佃煮は、小魚や小エビ、貝類、海藻類などを、甘辛く煮詰めた料理です。もとは江戸幕府への献上品からあぶれた小魚などを佃島の漁師たちが甘辛く煮付けて保存食として食べていたものですが、それが次第に江戸の大名や、参勤交代で土産として持ち帰った武士によって全国へ広まり、「佃島で作られた煮物＝佃煮」として広まったといえます。

今日は、のりをだし汁・砂糖・醤油・酒・みりん^{きゅうしょくしつ}で煮詰めて、給食室で「のりの佃煮」を作りました。味わって食べてくださいね。

先生からの食育コメント

今日は5組のリクエストの「からあげ」を献立に取り入れました。

鶏のからあげも人気のあるメニューです。1人2個ずつなので、今日は950個のからあげを調理員さんに油で揚げてもらいました。