

【献立名】 焼き鳥丼 牛乳 ツナとキャベツのからしごまあえ
すまし汁



【ひとロメモ】

かつおぶしでとっただしを味わおう

(食事と文化)

みなさんは、世界一硬い食べ物は何だと思いませんか。正解はかつお節です。

みなさんが普段食べているふわふわの食べ物は「けずり節」で、硬いかつお節を「かんな」という道具で削って加工して作っています。

今日のすまし汁は、昆布とかつお節でだしをとっています。それぞれのだしだけでも十分おいしいですが、2つのだしを合わせることで、相乗効果がうまれ、うまみがさらに深くなり、おいしくなります。

世界に自慢できる和食ならではのだしのおいしさを感じながら味わってください。

平成 30 年 6 月 1 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

三色丼 牛乳 きゅうりの酢の物 すまし汁



【ひとロメモ】

だしのとりかたについて知ろう

(食事と文化)

みなさんは、世界一かたい食べ物は何だと思えますか。正解は、かつおぶしです。みなさんが普段食べている、お好み焼きにふりかけるふわふわのものは「けずりぶし」で、かたいかつおぶしを「かな」 という道具でけずったものです。

今日のすまし汁は、煮干しとかつおぶしでだしをとっています。それぞれのだしだけでも十分おいしいのですが、2つのだしを合わせることで相乗効果が生まれ、うまみがさらに深まり、おいしくなります。

世界に自慢できる和食ならではのだしのおいしさを感じながら味わってください。

平成30年 6月 1日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】焼き鳥丼 牛乳
ツナとキャベツのからしごまあえ
すまし汁

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、にんじん、葉ねぎ
米、玉ねぎ



【ひと口メモ】(食事と文化)

だしのとり方

中学2年生は、国語で「鰹節 世界に誇る伝統食」を学習しますね。

今日のすまし汁は、こんぶとかつおでだしをとっています。では、それぞれのだしのとり方を紹介します。

こんぶは、切り込みを入れ、水に少し漬けておきます。その後、火にかけ沸騰直前に取り出します。かつおぶしは、沸騰させた湯の中に入れ、再び沸騰したら取り出してこします。それぞれのだしだけでも十分おいしいですが、こんぶとかつおぶしを合わせることで相乗効果が生まれ、うまみがさらに深くなり、おいしくなります。

おいしい出汁を味わっていただきましょう。