

令和7年 6月 13日 (金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 鶏肉の梅ソース
小松菜のごま和え すまし汁



【ひとロメモ】

出汁のとり方を知ろう

(食文化)

今日のすまし汁は、こんぶとかつおぶしでだしをとっています。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、こんぶだしとかつおぶしだしを合わせることで、相乗効果が生まれ、うまみがさらに深くなり、おいしくなります。

おいしいだしをとったすまし汁を味わっていただきましょう。

令和7年 6月 13日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ごはん 【幼小】ねりうめ 【中】梅干し 牛乳
とり肉のてりやき 小松菜のごまドレッシングあえ 月菜汁



【ひとロメモ】

季節にまつわる食べ物について知ろう

(食文化)

雨がたくさん降る時期を「つゆ」といいます。つゆを漢字で書くときに、この時期が旬のあるたべものを使って表現します。さて、その食べ物とは何でしょうか？

①梅 ②芋 ③豆

答えは①梅です。梅と雨という漢字2文字で「梅^{つゆ}雨」と読みます。この時期は梅の実が大きく実り収穫される時期でお店にも並んでいますね。

今日の給食では「ねり梅」や「梅干し」がついています。梅の酸味を味わいながらごはんといっしょにたべてみてください。

令和 7年 6月 13日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん
牛乳 鶏肉の梅ソース
小松菜のごま和え すまし汁

《今日の丸亀産の食材》
小松菜 チンゲン菜 葉ねぎ



【ひとロメモ】

だしの取り方について知ろう

(食文化)

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、こんぶとかつおから、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、うまみが深まり、おいしくなります。

今日はそれぞれのだしのうまみをよく味わっていただきましょう。