

9月 16日（火）今日の盛り付け

大皿：厚揚げのそぼろあん

（1人2個）

豚肉とキャバツのたまごとじ

梨

大碗：わかめごはん

小碗：くずきり汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

くずきり汁

くずきりとは葛^{くず}という植物^{しょくぶつ}の根^ねから作^{つく}られます。葛^{くず}の根^ねにはデンプン^{でんぷん}が豊富^{ほうふ}に含ま^{ふく}れており、その葛^{くず}の根^ねから取り出^としたデンプン^{でんぷん}を乾燥^{かんそう}させて葛粉^{くすこ}にします。そして葛粉^{くすこ}を水^{みず}で溶^とかした後^{あと}、型^{かた}に入れて加熱^いし、板^{かねつ}状^{いたじょう}に固^{かた}めたものを細長^{ほそなが}く麺^{めん}のように切^きってくずきりが作^{つく}られます。

くずきりは食^{しょくご}後のデザートとして、戦^{せんご}後の京都^{きょうと}で生^うまれたといわれています。300年^{ねんいじょう}以上続^{つづ}く老舗^{らひやう}和菓子店^{わかしや}の「鍵^{かぎ}善^{ぜん}良^{りやう}房^{ぼう}（かぎぜんよしふさ）」が発^{はつ}祥^{しやう}とされ、同店^{どうてん}では現^{げんざい}在^{ざい}もくずきりを提^{ていきやう}供^{こう}しているそうです。くずきり自^じ体^{たい}にはっきりとした味^{あじ}があるわけではありませ^なが、原^{げんりやう}料^{りやう}がでんぷん^{でんぷん}質^{しつ}の為^{ため}もっちりとした食^{しょっかん}感^{かん}があります。くずきりとは味^{あじ}がないからこそ黒蜜^{くろみつ}やきなこ、黒^{くろ}ごま^{ごま}や抹茶^{まっちゃ}など様^{さま}々^ざな素^そ材^{ざい}と合^あわ^わせて美^み味^いしく味^{あじ}わうことがで^あきます。そして、そのつるつるして^かい^{ごた}ながらも噛^{しゃ}み^{ごた}応^おえ^いのある食^{しょっかん}感^{かん}が美^み味^いしさをよ^ひり^た引き立^たて^てます。

今日^{きょう}はだ^きしの効^きいた汁^{しるもの}物^いに入^{ていきやう}れて提^{ていきやう}供^{こう}します。くずきりは、デザート^{デザート}で^でなく汁^{しる}もの^{しる}や惣^{そうざい}菜^{さい}にも使^{つか}わ^われてい^います。

今日^{きょう}の給食^{きふく}も残^{のこ}さず食^くべま^まし^しょう^う（^♪

