

11 月

4 日 (火) 今日の盛り付け

大皿：マスのもみじ焼き
きやべつと小松菜の
胡麻和え

大碗：菊花ごはん

小碗：豆腐ともずくの
かきたま汁

トレイ：牛乳
菊花みかん



【ひとくちメモ】今日の給食は文化の日給食です。

文化の日

きのう 昨日11月3日は「文化の日」でした。じゆうとへいわをあいし、ぶんかをすすめる日としてさだめられました。これは、1946年11月3日にへいわとぶんかをそんちようする『日本国けんぽう』がこうふされたことにゆらいしています。各界のこうろうしゃにおくられるあき、じょくんのきく、くんしょうの勲章にちなみ、きくのはなびらをうきかばせたお酒や料理でお祝いするふうじゆうがあります。

給食では、きいろいしょくようきくが入ったきく菊花ごはんを作りました。また、今日の給食で出ているみかんは横に半分にするときく菊花の花のような形になることから、菊花みかんと呼ばれています。

みなさんはきくのりをしっていますか？ かんそうしょくようきくのこと、むしたしょくようきくのはなびらをうすくいたじょうにのしてかんそう乾燥させたものです。ちょうりするさいは、すしょうりょうくわ酢を少量加えたねっとうでかるくゆでながらはな花びらをもとし、まみす真水にさらしてからすいぶん水分をしぼります。このままでもつかえますが、さらにじょうひんりょうりしあ上げる場合は、すもの吸い物だしやすなどでしたあじをつけてからあえものやなます、すもの酢の物、さしみ刺身のあしらい等に用います。

菊のり



今日の給食も残さず食べましょう(^_^)