

9月 16日（水）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^{しょくぶつ}物^ねの根^{つく}から作られます。葛^{くず}の根^ねにはデンプン^{ほうふ}が豊富^{ふく}に含まれており、その葛^{くず}の根^ねから取り出^としたデンプン^だを乾燥^{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^{きょうと}都^うで生^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^{しょう}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}供^{きやう}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^{げんりやう}んが、原^{げんりやう}料^{りやう}がでんぷん^{しつ}質^{ため}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^{あじ}ろ黒蜜^{くろみつ}やきなこ、黒^{くろ}ごま^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^あせて美^お味^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^{かん}応^おえ^いのある食^{しょっかん}感^{かん}が美^お味^いしさを^ひより^た引き^ひ立^たて^たて^たます。

くずきりは、デザートだけでなく汁^{しる}ものや惣^{そうざい}菜^{さい}にも使^{つか}わ^{つか}れてい^います。今日^{きょう}はだ^きしの効^{しる}いた汁^い物^{てい}に入^いれて提^{てい}供^{きやう}し^{きやう}ま^{きやう}す。

今日の給食も残^{のこ}さず食^くべま^くしょう(^^♪

