11月　　2日（月）今日の盛り付け

大皿：マスのもみじ焼き
　　きゃべつと小松菜の
　　ごま和え
　　柿

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



【ひとくちメモ】今日の給食は文化の日給食です。

文化の日

明日11月３日は「文化の日」です。自由と平和を愛し、文化を進める日として定められました。これは、1946年11月３日に平和と文化を尊重する『日本国憲法』が公布されたことに由来しています。各界の功労者に贈られる秋の叙勲の菊の勲章にちなみ、菊の花びらを浮かばせたお酒や料理でお祝いする風習があります。

今日の給食では、黄色い食用菊が入った菊花ごはんを作りました。マスのもみじ焼きはすりおろした人参のソースを塗って焼いていて、人参のオレンジ色を紅葉に見立てている秋のメニューです。

みなさんは菊のりを知っていますか？乾燥食用菊をのことで、蒸した食用菊の花びらをうすく板状にのして乾燥させたものです。調理する際は、酢を少量加えた熱湯で軽くゆでながら花びらをもどし、真水にさらしてから水分をしぼります。このままでも使えますが、さらに上品な料理に仕上げる場合は、吸い物だしや酢などで下味をつけてから和え物やなます、酢の物、刺身のあしらい等に用います。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

菊のり ⇨



