

9月 30日 (月) 今日の盛り付け

大皿：厚揚げのそぼろあん

(1人2個)

たまごと豚肉の
炒め物

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ほんぷんが豊富ほうふに含まれており、その葛くずの根ねから取り出としたデンプンかんそうを乾燥くすこ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、板状かねつに固いたじょうめたものを細長かたく麺めんのように切きってくずきりが作つくられます。

くずきりは食後しょくごのデザートとして、戦後せんごの京都きょうとで生まれたいわれています。300年以上ねんいじょうつづ続く老舗和菓子店しにせわがしてんの「鍵善良房かぎぜんよしふさ」が発祥はっしょうとされ、同店どうてんでは現在げんざいもくずきりを提供ていきょうしているそうです。くずきり自体じたいにはっきりとした味あじがあるわけではありませんが、原料げんりょうがでんぷん質しつの為ためもっちりとした食感しょっかんがあります。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、黒ごまくろや抹茶まっちゃなど様々な素材さまざまと合わせそざいて美味しく味あじわうことができます。そして、そのつるつるしていながらも噛み応えかのある食感しょっかんが美味しさおいをより引き立てます。

今日はだしきょうの効いた汁物きに入れて提供しるものします。くずきりは、デザートいだけでなく汁物ていきょうのものや惣菜しるにも使つかわれています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

