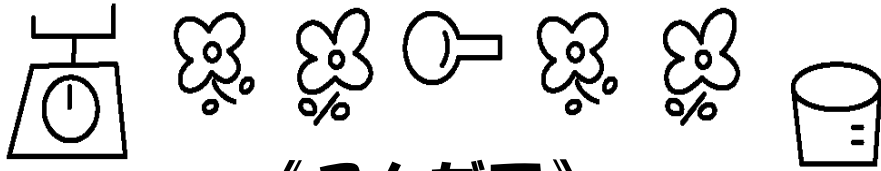


6月 8日(火)



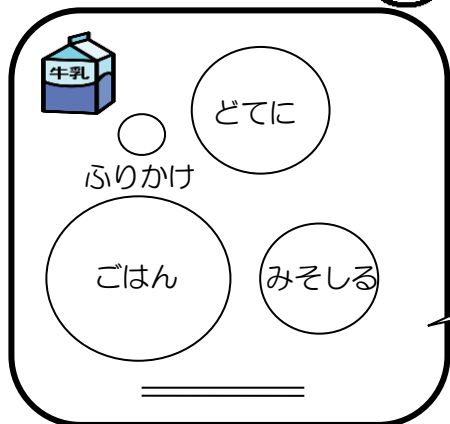
《こんだて》

- ごはん
- ひじきのふりかけ
- どてに
- とうふとはくさいのみそしる



ぎゅうにゅう ●牛乳

みそしる



しよっき はいち しかた 食器の配置の仕方です。

りょう や しようしよっき については、
かくかい 各階のサンプルを見て
も 盛り付けてくださいね。

今日の給食について♪

「どて煮」は、肉や野菜を味噌やみりんで煮込んだ料理で、名古屋の郷土料理です。今日は二種類の味噌とみりんとしょうゆで味をつけました。ごはんとよく合うおかずです。

《今日の問題》

ひじきが多く収穫されるのはいつでしょうか？

- ①秋
- ②冬
- ③春

こたえは【③春】です。

春に収穫して、乾燥させて一年中使えるようにします。

今日のふりかけのひじきも乾燥させたものを使っています。