

# 2月12日(火)の給食

約630人

献立

献立  
ごはん

材料  
米

いり鶏

鶏肉  
こんにゃく  
れんこん  
ごぼう  
人参  
干しいたけ  
たけのこ  
枝豆  
しょうゆ  
砂糖  
酒  
だし汁



ポテトサラダ

じゃがいも  
きゅうり  
コーン  
ツナ  
マヨネーズ  
塩・こしょう

ピーナッツ  
和え

小松菜  
花切り大根  
ピーナッツ  
だし汁  
砂糖  
しょうゆ

オレンジかん

オレンジジュース  
寒天  
砂糖  
水

みそ汁

わかめ  
麩  
みそ  
だし汁



## 枝豆について

### ■枝豆の概要

・枝豆という植物が大豆と別に存在する訳ではなく、一般的な大豆とは異なるだけで、植物としては同一である。

### ■食べ方の例

・塩茹で

最も典型的な調理法である。現在でも「枝豆」と言えばこの塩茹でを指すことが多い。

### ■郷土料理

・兵庫県篠山市や和歌山県紀の川沖洲地区においては黒豆の未熟なものを「黒枝豆」として食べることもある。茹でる前も茹でた後も、一般の枝豆ではお馴染みな鮮やかな緑色ではない、黒みがかった緑色である。

### ■歴史

・奈良・平安時代には既に現在の形で食されていた。

