

1月21日(火) の給食



1005 kale

献立

献立	材料
ごはん	米
鮭の南蛮漬け	鮭 酒・塩 片栗粉 油 玉ねぎ 人参 ピーマン 酢 砂糖 しょうゆ だし汁 タカノツメ
マカロニサラダ	マカロニ きゅうり コーン マヨネーズ 塩・こしょう
じゃがいもの煮物	じゃがいも 人参 角天 枝豆 しょうゆ みりん・砂糖 水
チョコケーキ	ホットケーキミックス 卵 チョコレート ココアパウダー 牛乳
豚汁	豚もも肉細切れ こんにやく 大根・しいたけ きつまいも 白菜・ねぎ みそ だし汁



豚汁

地域によって具材が異なり、地域色が強い料理である。具が入るにレトルト食品、具を練りこんだ生みそ汁、インスタントカップなど手軽に食べられる製品も送られている。

食育ポスター



寒い地域や寒い時期に食べられることが多いのは豚汁から出る脂が汁の表面を覆い、冷めにくいからである。冬期の炊き出しメニューの定番であり神社などにおいて年始の参拝客へ、またスキー場など寒い場所や寒い時期に振る舞われたりする。家庭で作られるが、毎年日本料理店や牛丼店でも出されている。

