

9月6日(月) の給食



718kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
焼き鮭	鮭 塩・こしょう 有塩バター 薄口醤油
切り干し大根の煮物	切り干し大根 にんじん 油揚げ さやいんげん 和風だし 薄口しょうゆ みりん 砂糖
キャベツのゆかり和え	キャベツ きゅうり ゆかり 塩
利休汁	さつまいも れんこん ごぼう 青ねぎ 和風だし しょうが 味噌 練りごま
水ようかん	こしあん 水 寒天 塩



利休汁は、ねりごまの入った濃厚なみそ汁です。名前は茶道で有名な千利休に由来します。千利休はごまが好きでよく料理に使っていました。

そのためにごまを使った料理に「利休」という名前が付けられるようになり、利休汁のほかにも「利休揚げ」や「利休煮」、「利休焼き」などがあります。ねりごまをたくさん使っていて、ごまの栄養素を効率よく摂取することができます。

本日より、2学期の集団給食開始です!