

5月26日(木)の給食 614kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
枝豆入り	鶏ミンチ
つくね	枝豆
	酒
	おろししょうが
	塩・こしょう
	片栗粉
	薄口しょうゆ
	水
	薄口しょうゆ
	酒・みりん
	砂糖
	片栗粉・水
白菜とちくわ	白菜
の煮浸し	ちくわ
	にんじん
	和風だし
	薄口しょうゆ
	みりん風調味料
	砂糖
酢の物	きゅうり
	たこ
	わかめ
	酢
	薄口しょうゆ
	砂糖
味噌汁	豆腐
	しめじ
	青ねぎ
	和風だし
	味噌
ももゼリー	ももジュース
	アガー
	砂糖
	水



枝豆について

○ 枝豆は **大豆の未成熟な豆** のことを指し、完熟すると「大豆」になる。

○ 大豆の起源地については中国東北部で分化して誕生した説や、中国南西部とする説等、正確には特定されていませんが、中国の古代文獻の記述から4000年前には栽培されていたと考えられています。どのように日本列島にもたらされたのか等、正確には分かっておらず、**未だルーツが不明な作物** です。

~~~~~  
 旬~~~~~  
 6月~8月の夏  
 ~~~~~

~~~~~ 保存方法 ~~~~~  
 乾燥(=日干し)は新聞紙  
 に包み、冷蔵庫に入れておく  
 ことができます。さらに数日保存する  
 のは、あけい(固めに茹でた水豆のり  
 ショウロウ)などに菜の玉を冷凍保存  
 しておくと  
 ~~~~~

