

9月12日(木)の給食



688 kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
つくねの照り焼き	鶏ミンチ 玉ねぎ・長ネギ しいたけ おろししょうが 酒・片栗粉 塩・こしょう 濃口しょうゆ 酒・みりん 砂糖
塩昆布和え	ブロッコリー 白菜 塩昆布 ごま油 薄口しょうゆ
かぼちやの煮物	かぼちや がんもどき さやいんげん 和風だし 薄口しょうゆ 酒 みりん・砂糖
豆腐のみそ汁	木綿豆腐 花麩 わかめ 和風だし みそ
白玉ごま団子	白玉だんご すりごま 砂糖 塩



白玉団子

白玉は、日本の伝統的な食べ物で、もちもちとした食感が特徴のスイーツ。

甘味料や色素を加えずに作られる自然な美味しさ
が魅力であり、寒い冬には温かいお汁粉
として、暑い夏には冷たい抹茶やフルーツとの
組み合わせで楽しむことも...!

白玉とは

白玉の素材となる白玉粉は、もち米を水と一緒に
じっくりと挽き下ろし、ころぎ取ったものを乾燥させて
作ります。この作業は手間と時間がかかりますが、
丹念に行われることで、滑らかな触感と甘みが
引き立つ白玉粉ができます。

白玉の日

「白玉の日」は毎年
8月8日に記念されています。
日付が「8」に見えることと、
「八」が重なると「米」という
字に見えることからこの日が
選ばれました。

