

# 5月31日(月)の給食

772 kcal



## 献立

献立	材料
ごはん	米
鮭の幽庵焼き	鮭 濃口醤油 酒 みりん ゆず果汁
ピリ辛 野菜炒め	キャベツ もやし ピーマン ごま油 しょうが・にんにく 薄口しょうゆ みりん 酒 豆板醤 塩・こしょう ごま
ポテトサラダ	じゃがいも きゅうり にんじん マヨネーズ 塩・こしょう
かき玉汁	わかめ 和風だし 薄口醤油 塩 卵 片栗粉・水
アセロラゼリー	アセロラジュース アガー 砂糖 水



### 幽庵焼きについて

- 幽庵焼きは、魚や肉などを醤油、酒、みりんを同じ割合の分量で調合して作る漬け地(幽庵地)に数十分～数日間漬けてから焼く調理法。またはその料理。焼き物の一種。つけ焼きの一つ。江戸時代の茶人で美食家としても知られた北村祐庵が考案したとされる。
- 幽庵地には香りづけとして柚子の輪切りやしぼり汁が用いられる場合が多く、「柚庵焼き」と記されることもある。

