

もぐもぐニュース

12月4日の給食

- ぶたにく
・豚肉とごぼうのごはん
- ・おでん
- ・ごまあえ
- ・抹茶みるくゼリー ・牛乳



おたまで一杯

しゃもじ…ごはん



おたま…おでん



トング…ごまあえ



手ぶくろ…ゼリー



からはお好みで
つけてください。
スプーンで！

☆おでんについて

おでんは、かつお節ぶしと昆布こんぶでとっただしで、数種類の具にこを煮込んだ東京生まれの料理です。おでんのルーツは、豆腐とうふを四角く切って串しかくに刺して焼く「豆腐とうふ田楽でんがく」で、次第に煮込んで食べるようになり、関東煮として広まりました。黒はんぺんの入った静岡おでんや八丁味噌はちちょうみそで味付けした名古屋おでんなど、各地のおでんもあります。今日は関東煮です。あじわって食べましょう！



関東煮はちくわぶが入っているのがポイント

栄養教諭：鷹取