

令和7年度

もぐもぐニュース

2月9日の給食

・ごはん なめたけ

・じゃがいものうま煮

・豆乳入りみそ汁

・牛乳



しゃもじ・・・ごはん



小おたま・・・なめたけ



おたま、深いおたま・・・うま煮、汁



☆なめたけについて

なめたけは、細かく切ったえのきたけをしょうゆやみりんなどで甘辛く煮込んで作ります。とろりとした食感とうま味が特徴です。販売が開始されたのは1961年頃。高級珍味^{こうきゅうちんみ}として売られていて、価格は当時のバイトの日給^{ひってき}に匹敵するほどだったそうです。今日のなめたけは、給食室で手作りしました。あじわって食べましょう！

栄養士：若狭