



9月15日(火)

♪ パクパクだより ♪



期末考査がんばれ献立！



まーぼーどうぶ
麻婆豆腐丼

ひじきのサラダ

カルピスフルーツポンチ

ぎゅうにゅう
牛乳

★クイズ★ 給食の麻婆豆腐は、辛いものが苦手な人でも美味しく食べられるよう、辛さを抑えてコクを出す「ある調味料」が使われています。それは何でしょう？

① 八丁みそ ② マヨネーズ ③ みりん



本場の麻婆豆腐には「トウバンジャン」という唐辛子の効いた辛いみそが使われますが、給食では辛さを調整するために、「八丁みそ」をブレンドして作っています。旨味や酸味といった複雑な味わいをもつ八丁みそを加えることで、奥深いコクとおいしさが生まれ、辛みもマイルドになります。さらに辛さを抑えるために、細かく刻んだ野菜の甘みを引き出したり、仕上げにごま油で風味を豊かにしたりと、調理員さんの工夫がたくさん詰まっています。明日から中間考査ですが、人気の麻婆豆腐やフルーツポンチで皆さんにエールを送ります。しっかり食べてコンディションを整え、試験を頑張ってください！

答え: ①八丁みそ

