

今日の給食

令和元年9月27日(金)



- ★ カレーライス(麦ごはん)
- ★ 牛乳
- ★ 福神漬
- ★ 青菜とじゃこのサラダ



同じ「いわし」でも、大きさによって呼び方も「食べ方」も違います。今日は「ちりめん」を使用しました。

ちりめんじゃこ（縮緬雑魚）は、小さな「いわし」を食塩水で煮た後、天日などで干した食べ物です。



茹でて水分をきった野菜の重さを計ります。



茹で野菜を混ぜるには、力が必要です。

今日のひとこと

「ちりめんじゃこ」は、茹でた小さな魚を平らに広げて干した様子が、細かなしわをもつ絹織物の「ちりめん」を広げたように見えることからこの名前がつけました。魚そのものは「しらす」といい、しっかり干さないものはその名で呼ばれることもあります。