

今日の給食

令和元年10月25日(金)



- ★ こぎつねごはん
- ★ 牛乳
- ★ 鮭の紅葉焼き
- ★ かんぴょうのあえ物
- ★ 根菜汁



これが「かんぴょう」になる「ユウガオ」です。



このような機械で、「かつらむき」のように切ります。



給食では、乾燥してカットしたものを使います。



歯ごたえが残るように少し固めに茹でています。

今日のひとこと

「かんぴょう」は、「ユウガオの実」から作ります。丸い「ユウガオ」を専用の機械に取り付け、ひものように細長く切り、乾燥させています。家庭では食べる機会が少ない食品ですが、給食の「かんぴょうの和え物」は人気メニューのひとつです。