

今日の給食

令和元年11月19日(火)



- ★ ごはん
- ★ 牛乳
- ★ 鮭のごまマヨネーズ焼き
- ★ 磯香和え
- ★ 煮ぐい



こんにゃくは茹でてから使います。



干しいたけは戻してから、4分の1にカットします。



野菜の大きさをそろえて切ると、火の通りを均等になり、よりおいしく仕上がります。

今日のひとこと

「煮ぐい」は、大分県の郷土料理です。遠い昔は、お客様にふるまうために作られた「特別なごちそう」でした。「煮ぐい」という名前は、「二回おいしく食べられる料理」という意味があります。一度目は汁物として、二度目は煮物として食べていました。今日は、汁の多い煮物の量にしています。