

# 今日の給食

令和2年1月21日(火)



- ★ わかめごはん
- ★ 牛乳
- ★ 鶏肉のから揚げ
- ★ ごま酢和え
- ★ みそ汁



みそ汁のだしは、別々に取った「煮干し」と「厚削りのかつお節」を混ぜたものを使っています。



「とうふ」はさいの目に切り、使う直前に水を切って、使います。

## 今日のひとこと

みそ汁は「だし」が命です。美味しい味にするために、給食では「煮干し」と「かつお節」の2種類のだしを使っています。ふたつのだしをブレンドすることで、より深い味わいのみそ汁になります。煮干しのだしは、にごってしまうと魚の臭みが出てしまうので、細心の注意をはらってだしをとっています。