

## 【11/14(金)の給食】

### 給食試食会

#### 【献立】

ごはん ツナとひじきの佃煮 牛乳  
ねぎすきじゃが こぼれ梅呉汁



#### 【ツナとひじきの佃煮】



ひじきを生姜・砂糖・  
醤油・酒・だし汁で煮  
て、ツナ・ごまを入れ  
て煮詰めて作ります。  
ごはんが進みます。

青ねぎと長ねぎを入れ、すき焼き風の  
甘めの味付けにした肉じゃがです。  
青ねぎは、流山産です。

#### 【ねぎすきじゃが】



じゃがいもを切っています



青ねぎを切っています



#### 【こぼれ梅呉汁】



梅の花に形が似ていることから、みりんの  
しぼりかすのことを古くから『こぼれ  
梅』と言われています。熟成される前の  
さわやかで、あっさりとしたみりんの香  
りが残り、濃厚な甘味とともに原料由来  
の粒感があります。このこぼれ梅は、昔  
ながらの製法守っている蔵元さんでし  
かみるこのできない食材です。



こぼれ梅は、アルコールを含んでいるため、呉汁を作る過程で30分近く煮ています。

【給食試食会】19名の方にご参加いただきました。ありがとうございました。



『とても手間がかかっている給食で  
驚きました』  
『1つの品目にたくさんの食材が使  
われていて、家庭でも見習いたい  
と思いました』などの感想をいた  
だきました。