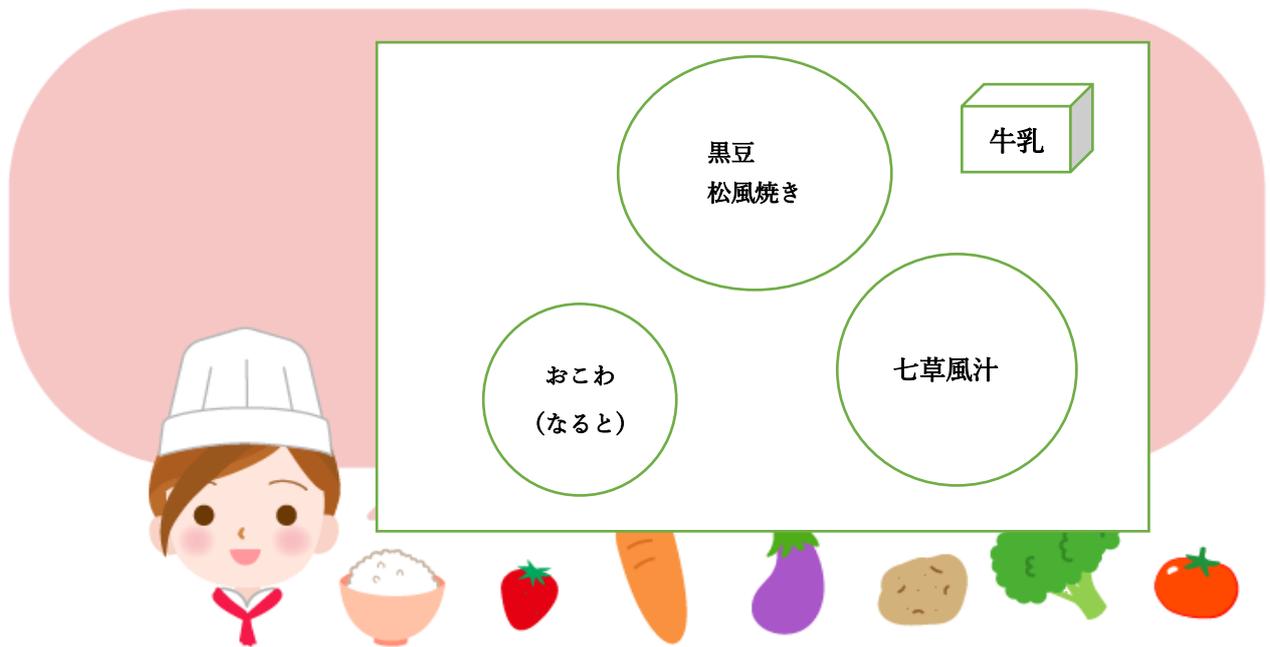


1月10日(水)

令和6年^{れいわねん}が明け、3学期^{がつきはじ}が始まりました。今学期^{こんがつき}も美味しい給食^{おいしいきゅうしょく}を作りますので楽しんでたくさん食^{たの}べてくださいね。よろしくお願^{ねが}いします。

配膳^{はいぜん}のしかた



今日の献立^{きょうこんだて}は 新春^{しんしゅん}おこわ 松風^{まつかぜ}焼き 黒豆^{くろまめ} 七草^{ななくさ}風汁^{ふうじゅう} 牛乳^{ぎゅうにゅう}です。

松風^{まつかぜ}焼きは 鶏^{とり}のひき肉^{にく}や魚^{さかな}のすり身^みに味^{あじ}をつけて粘^{ねば}りがでるまで混^まぜて焼^やいた料理^{りょうり}です。

表面^{ひょうめん}はゴマなどをち^からして飾^{かざ}り付け^{つけ}ますが、裏^{うら}には何^{なに}もつけ^{つけ}ないので 「裏^{うら}がない=隠^{かく}し事^{こと}がない」と言^いわれお正月^{しょうがつ}料理^{りょうり}のひとつになりました。

今日の黒豆^{くろまめ}は 大豆^{だいず}と黒砂糖^{くろざとう}を使^{つか}って作^{つく}りました。



松風^{まつかぜ}焼きの種^{なま}をバットに並^{なら}べてスチームコンベクション^{コンベクション}で焼^やきます。