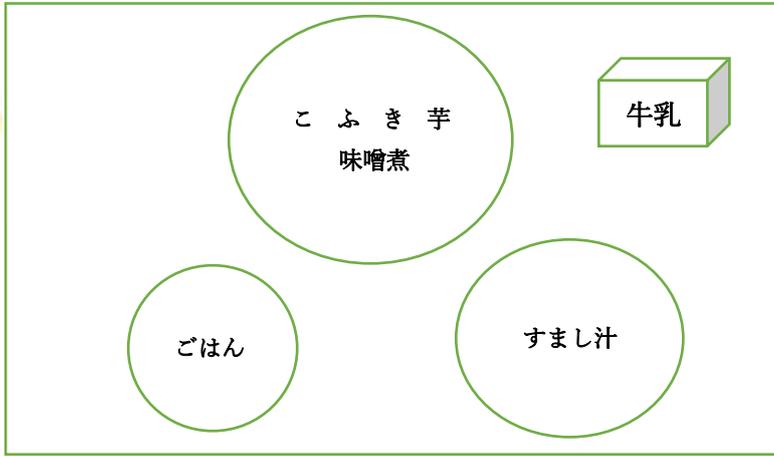


今日の給食は ごはん サバの味噌煮 のり塩こふき芋 小豆すまし汁 牛乳です。



配膳のしかた



今日は「小正月」といって正月を締めくくるとされています。

昔から小正月には「小豆粥」を食べる習慣があります。これは小豆の赤い色が悪い気を払って病気になりにくくなるとされているからです。

今日は粥の代わりにすまし汁に小豆を入れました。

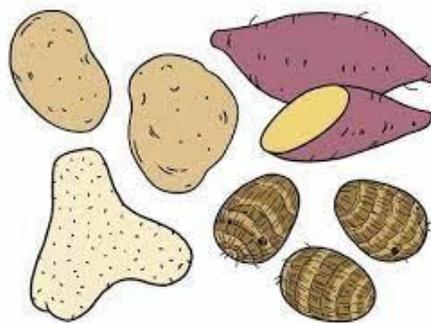
魚には骨があります。飲み込まないように気を付けて食べてください。



令和6年最初のクイズです(筈 小学校<給食室から>に載っています)

こふき芋は何の芋が使われている料理でしょうか。

- 1.じゃが芋
- 2.さつまい芋
- 3.里芋
- 4.山芋



答えは1番です。

こふき芋はじゃが芋を茹でた後、火にかけて鍋に入れて水分を飛ばした料理です。

表面が粉を吹いたように見えるので「粉吹き芋」と言います。