



11月18日（火）

今日の給食は 中華風おこわ ししゃもの磯辺揚げかぼちゃ添え

トックスープ 牛乳です。

「おこわ」は、もち米を蒸したご飯の事ですが、今では白米と一緒に炊飯器で炊く調理法も

広がっています。「おこわ」という言葉は江戸時代の「強飯」が言葉の元といわれています。

今日は、焼き豚やたけのこなど中国でよく使われる食材とオイスターソースを使って

「中華風」にしました。

スープとよく合いますので今日も完食を目指してください。

ししゃもは丸ごと食べられます。

よくかんで食べましょう。

