



今日の給食



- 牛乳
- ごぼうのピリ辛ご飯
- 白身魚の吹き寄せ
- 吉野汁
- 柿

「吹き寄せ」とは、木の葉や花びらが風に吹かれて散り、一か所に寄せ集められることを指します。さまざまな食材を寄り集めた料理の名前につかわれます。このように自然の美しさを表現するのは、和食の特徴の一つです。