

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 3月 6日 NO.179

今日の給食は「鮭の^{ゆうあん}柚庵焼き」です。幽霊の幽と書いて「幽庵焼き」、示す偏に^{へん}右で「祐庵焼き」とも書きます。

柚庵焼きとはしょうゆ、酒、みりんといった調味料を合わせ、ゆずやかぼすを入れた料理です。江戸時代の茶人で、美食家としても有名であった^{きたむらゆうあん}北村祐庵が考えた料理と言われています。

今日の給食では鮭を調味料につけて、ゆずをしぼって作りました。ぜひ味わって食べてください♪



鮭にゆずをしぼって作った柚庵焼き、
こうゆうあん（案）もいいね



《今日の献立》

ごはん

鮭の^{ゆうあん}柚庵焼き

ごぼうの甘辛炒め

小松菜のみそ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 鮭 豚小間肉 みそ さば節	米 つきこん 三温糖 油 ごま油	ゆず ごぼう にんじん 小松菜 えのきたけ 玉葱