

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和6年 6月 7日 N0.39

今日の給食は「呉汁」です。今回は「呉汁」についてです。

呉汁は日本各地に伝わる郷土料理です。呉汁とは水に^{ひた}浸してやわらかくなった大豆をすりつぶしてしぼったものを入れたみそ汁のことをいいます。大豆を水に浸してすりつぶした汁を「呉（ご）」といい、「呉」を入れたみそ汁なので、「呉汁」と呼ばれるようになりました。

給食では大豆をゆでてやわらかくし、ミキサーにかけたものをみそ汁にいれて作りました。

さばも
さー、ばくばく
食べるぞ(*´ω`*)
売りさばくぞ



《今日の献立》

ごはん

さばのピリ辛ねぎ焼き

ひじきとしらすのサラダ

^{ごじ}呉汁

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 さば 干ひじき しらす干し 大豆 みそ さば節	米 砂糖 ごま油 でんぷん 白いりごま 油 三温糖 じゃがいも こんにゃく	にんにく しょうが 長ねぎ キャベツ きゅうり ホールコーン 赤ピーマン 大根 にんじん 小松菜