

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 9月 26日 N0.83

今日の給食は「吉野汁」です。今回は吉野汁についてです。

吉野汁はすまし汁にくず粉をいれたとろみのある汁物のことです。吉野とは奈良県の吉野地方のことをいい、くず粉のもとである「葛」がよく採れるため名前がつけられました。くずとはくずの根からとれるでんぷんのことで、くずもち、くずきりなどにも使われます。

くず粉は高価であるため、今回給食では片栗粉でとろみをつけて作りました。

今日の吉野汁、くず粉は入っていませんが、にくずれ（煮崩れ）ないように作りました



《今日の献立》

きのこおこわ

五目たまご焼き

よしのじろ
吉野汁

牛乳



赤の食べもの

血や肉になるもの

牛乳 鶏肉
油揚げ たまご
かつお節
干ひじき
鶏ひき肉
さくらえび
豆腐 さば節

黄色の食べもの

熱や力のもと

米
もち米
油
三温糖
里芋
でんぷん

緑の食べもの

体の調子を整えるもの

にんじん
えのきたけ
ほんしめじ
まいたけ 椎茸
たけのこ水煮
干し椎茸 長ねぎ
大根 小松菜