

五中三二給食通信

令和 6年 10月 16日 N0.95



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「のりの^{つくだに}佃煮」です。スーパーなどでも市販のものが売られていますが、給食ではのりを調味料で煮た手作りのものです。佃煮はのりのほかに海藻や貝でも作られますがなぜ作られるようになったか知っていますか？

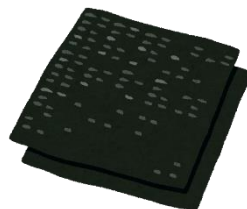
日持ちをさせるためです。昔は冷蔵庫がなかったため魚介類はすぐに腐ってしまいました。昔の人の知恵で佃煮のように濃い味つけにして長く保存できるようにしていたようです。

《今日の献立》

ごはん
のりの佃煮
肉じゃが
ごま和え
牛乳



のりの香りがほんのりするね
のりを食べると
ノリノリになるね
ノリよく元気に過ごそう！



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 ほしのり 豚肉 かつお節	米 砂糖 じゃがいも つきこん 三温糖 油 白いりごま 白すりごま	にんじん 玉葱 グリーンピース キャベツ もやし ほうれん草

