

《給食内容の一部を紹介します。》

ぜんこく わしょくきゅうしょく  
全国の和食給食

☆月に1度、全国で実践された和食給食をアレンジして提供しています。

☆12月は、吹田支援の和食給食でお世話になった、「京料理たか木」の高木シェフと、兵庫県芦屋市の小学校とのコラボメニューをアレンジしました。

## うめしらたまもち 梅白玉餅のみぞれ仕立て



くだいたしらたまことうふと梅肉、赤く色づいたピーツのゆで汁を使って、小もちのように丸めてゆでます。



ぜんこく  
全校あわせて370個です。

ゆであがった梅白玉もちは、八方出汁に漬けることで、お出汁の旨みや味を含んでいきます。

こんぶとけずり節で丁寧に引いたお出汁で作った、かぶのみぞれ汁といっしょに配缶します。

にじゅうしょっかん  
二重食缶なので、あたたかいまま提供できます。



# サケとじゃがいものつや煮

だしだしのきいた甘辛あまからいたれを、揚げたあ鮭とじゃがいもにからめます。



# 小松菜のおひたし

小松菜はゆでてから、八方出汁につけ、味をしみこませます。  
お出汁の旨みうまが利きいていると、少しの塩分えんぶんでもおいしいです。

給食では全て  
中心温度を  
確認しています。



# すずしろごはん

大根とかぶの葉をきんぴら風ふうに炒めた「すずしろごはん」

春の七草はるななくさのひとつを先取りさきどしています。⇒春の七草

春の七草  
ごせりなすな  
ほごぎやう  
すずな  
すずな  
れすな  
ろの七草



12月14日（水）の給食

- 牛乳
- すずしろごはん
- 鮭とじゃがいものつや煮
- 小松菜のおひたし
- 梅白玉もちのみぞれ仕立て

お正月の華やかさを  
先取りして伝えていきます。