

# 今日の給食

令和6年4月22日



今日の献立

(年中児のプレートです。)

ごはん、肉じゃが、ほうれん草のおひたし、米粉の青大豆ずんだケーキ

(牛乳は毎日です。)

今日は「山形県」の郷土料理である、ずんだもちをアレンジした「米粉の青大豆ずんだケーキ」の紹介とクイズをします。では、早速ですがクイズです。

「ずんだ」という言葉はどんな食品を表すでしょうか？

- ①落花生をすりつぶしたもの
- ②小豆をすりつぶしたもの
- ③枝豆をすりつぶしたもの

正解は③の枝豆をすりつぶしたものでした。

「ずんだ」とは枝豆に砂糖や塩を混ぜてすりつぶした緑色のペーストのことです。「ずんだ」をお餅やお団子にのせて食べるのが一般的な食べ方です。山形県では青大豆を使って「ずんだ」を作ることもあるので、今回は青大豆のペーストでアレンジしたケーキを作りました。

今日も美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきましょう。  
(朝、年長・年中児が、2階の廊下で縄跳びを楽しみました。年少さんは長い列車を作りました。)

