

今日の給食&ちょこっとニュース

令和6年6月17日



今日の献立

(年長児のプレートです。)

ごはん、鶏肉と高野豆腐の揚げ煮、のりのりキャベツ、わかめのすまし汁

(牛乳は毎日です。)

今日は、「鶏肉と高野豆腐の揚げ煮」についてのクイズと紹介をします。

高野豆腐は、ふつうの豆腐をひと工夫することで作られます。どうやってつくるでしょうか？

①焼く ②つぶす ③こおらせる

…正解は③のこおらせるです。

寒い山の上で修行するお坊さんが、寒すぎてこおってしまった豆腐を食べてみたところ、とてもおいしかった事から食べられるようになりました。そのため、高野豆腐はこおり豆腐と呼ばれることもあります。また、普通の豆腐にはない栄養もとれるので、とても体によい食べ物です。

今日もおいしく作ってくださる調理員さんに感謝をして、よくかんでいただきますしょう。

(ピーマンがたくさん：いくつあるかな？、感謝状：6年生が作ったお米でえんどう豆ごはんを炊いて、おにぎりにして食べたらおいしかったよ！ありがとうございました！)



かわいい！

3階の児童会室で6名の代表委員が「感謝状」を受けてくださいました。

