

きょうのこんだて

6がつ6にち

ごはん

こんさいのみそしる

にくだんごのてりやきだれ

ごまあえ



きょうのポイント

しいたけ

給食に出てくる椎茸は「干し椎茸」です。椎茸を乾燥したのですが、乾燥することにより、うまみや香りの成分が増えます。水で戻して使いますが、この戻した汁にもうまみが入っているためお出汁として使うことができます。給食でも使用しています。

椎茸は、江戸時代から栽培が始められていたと言われています。



6がつ6にち きょうのたべもの



ミントボール



こんぶ



みそ



かたくりこ



ごはん



ごま



さとう



あぶら



ほうれんそう



にんじん



キャベツ



ピーマン



あおねぎ



しいたけ



たまねぎ



だいこん

