

今日の給食は、マーボー白菜丼、牛乳、呉汁です。

今日は、秋から冬にかけて旬をむかえる白菜を、ひき肉や色々な野菜とともに調理しました。白菜は寒くなると糖분을蓄えるため、旬の白菜は甘みを増しておいしくなるそうです。味わっていただきましょう。

呉汁は日本各地に伝わる郷土料理です。埼玉県では、川島町という地域で郷土料理としてよく食べられています。呉汁の「呉」とは、大豆をすりつぶしたものを指します。

今日の小松菜は地元の農家の鈴木農園さん、にんじんは高橋農園さんのものです。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

マーボー白菜丼



白菜47kgは、葉と軸(白い部分)に分けて切ります。
火の通り方が違うため、釜に入れるタイミングをずらします。



呉汁



大きなミキサーで大豆を細かくし、「呉」をつくります



川島町は、ここです！



©埼玉県 2005



新座市