

令和5年 6月 28日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 焼き鳥丼 牛乳 切り干し大根の和え物 かきたま汁



【ひとロメモ】

出汁のとり方を知ろう

(食文化)

今日のかきたま汁は、こんぶとかつおぶしでだしをとっています。それぞれのだしのとり方を紹介します。

こんぶは、切り込みを入れ水に少し漬けておきます。その後、火にかけ沸騰直前に取り出します。かつおぶしは、沸騰させた湯の中に入れ、再び沸騰したら取り出してこします。それぞれのだしだけでも十分おいしいですが、こんぶだしとかつおぶしだしを合わせることで、相乗効果が生まれ、うまみがさらに深くなり、おいしくなります。

おいしいだしをとったかきたま汁を味わっていただきましょう。

令和5年 6月 28日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 焼きとり丼 牛乳 元気サラダ かきたま汁



【ひとロメモ】

だしのとり方について知ろう

(食文化)

みなさんは、世界一かたい食べ物は何だと思いますか。正解は、かつおぶしです。みなさんが普段食べている、お好み焼きにふりかけるふわふわのものは「けずりぶし」で、かたいかつおぶしを「かなな」という道具でけずったものです。

今日の「かきたま汁」は、「煮干し」と「かつおぶし」でだしをとっています。それぞれのだしだけでも十分おいしいのですが、2つのだしを合わせることで相乗効果がうまれ、うまみがさらに深まり、おいしくなります。

世界に自慢できる和食だしのおいしさを感じながら味わってください。

令和5年 6月 28日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】焼き鳥丼 牛乳
切り干し大根のあえもの
かきたま汁

《今日の丸亀産の食材》
チンゲン菜、葉ねぎ、
玉ねぎ、きゅうり



【ひと口メモ】

だしのとり方について知ろう

(食文化)

今日のめあては、「だしのとり方について知ろう」です。

中学2年生は、国語で「鰹節 世界に誇る伝統食」を学習しますね。

今日のかきたま汁は、こんぶとかつおから、だしをとっています。では、それぞれのだしのとり方を紹介します。

こんぶは、切り込みを入れ、水に少し漬けておきます。その後、火にかけ沸騰直前に取り出します。かつおぶしは、沸騰させた湯の中に入れ、再び沸騰したら取り出してこします。それぞれのだしだけでも十分おいしいですが、こんぶとかつおぶしを合わせることで相乗効果が生まれ、うまみが深まり、おいしくなります。また、隠しだしとして、干しいたけも入っているので、だしのうま味がさらに引き立てられています。

おいしいだしを味わっていただきましょう。