

令和4年 6月1日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 焼き鳥井 牛乳 キャベツの和え物 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、火にかけて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4年 6月 1日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 焼き鳥丼 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

(食事と文化)

みなさんは、世界一かたい食べ物は何だと思えますか。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」 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4年 6月 1日(水) 飯山学校給食センター

【献立名】焼き鳥丼(麦ごはん・焼き鳥丼の具)

牛乳

キャベツの和え物 かきたま汁

《今日の丸亀産の食材》  
キャベツ、チンゲン菜、  
葉ねぎ



【ひとロメモ】

## 出汁のとり方について知ろう

(感謝の心)

今日のめあては、「出汁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、うまみがさらに深くなり、おいしくなります。また、隠し出汁として、干しいたけも入っているので、出汁のうま味がさらに引き立てられています。

おいしい出汁を味わっていただきましょう。