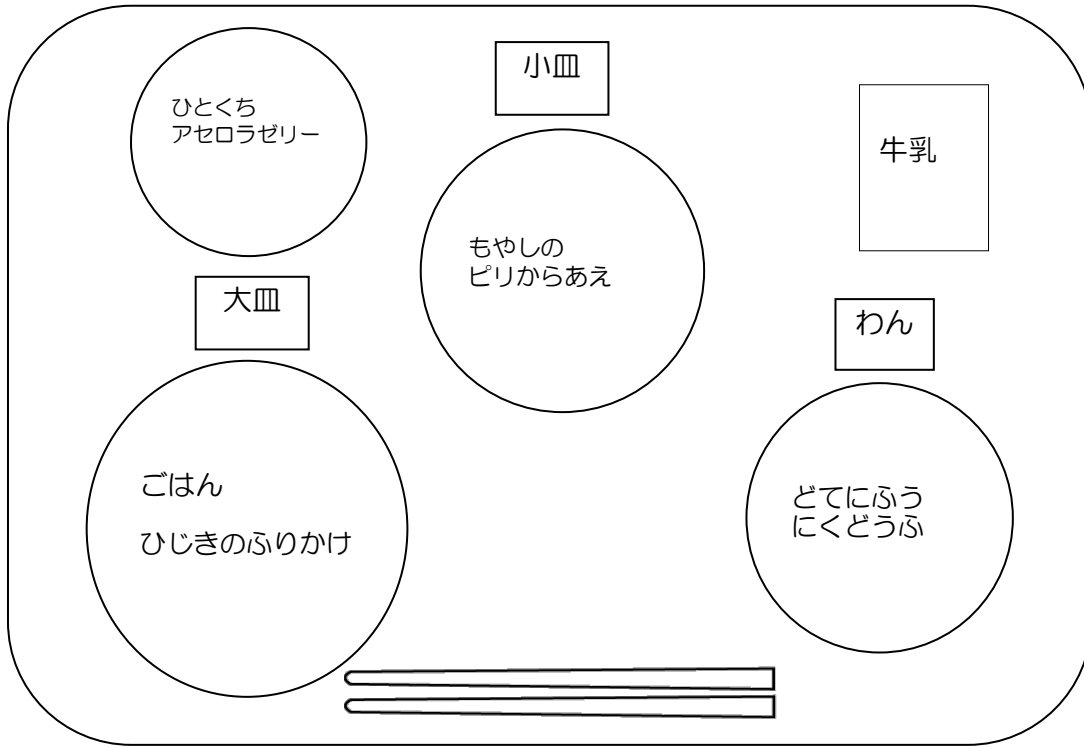


令和6年9月10日（火）

きゅうしょく
給食ひとくちメモ

【今日のもりつけ】



【今日のこんだて】

ごはん・牛乳・ひじきのふりかけ・もやしのピリ辛和え・どて煮風肉豆腐
ひとくちアセロラゼリー

今日は「どて煮風肉豆腐」をつくりました。

「どて煮」とは、八丁味噌をつかって牛すじや豚のモツなどを
煮込む愛知県の定番メニューです。

甘い味噌で煮込むと、肉の臭みが消えてうまみが増します。

給食では、豚肉や豆腐、きのこや野菜など

たっぷりの具を煮込みました。

ごはんが進む味付けですので、

ぜひ白いごはんと一緒に食べてみてください。