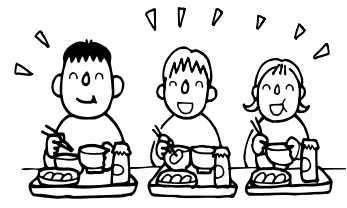


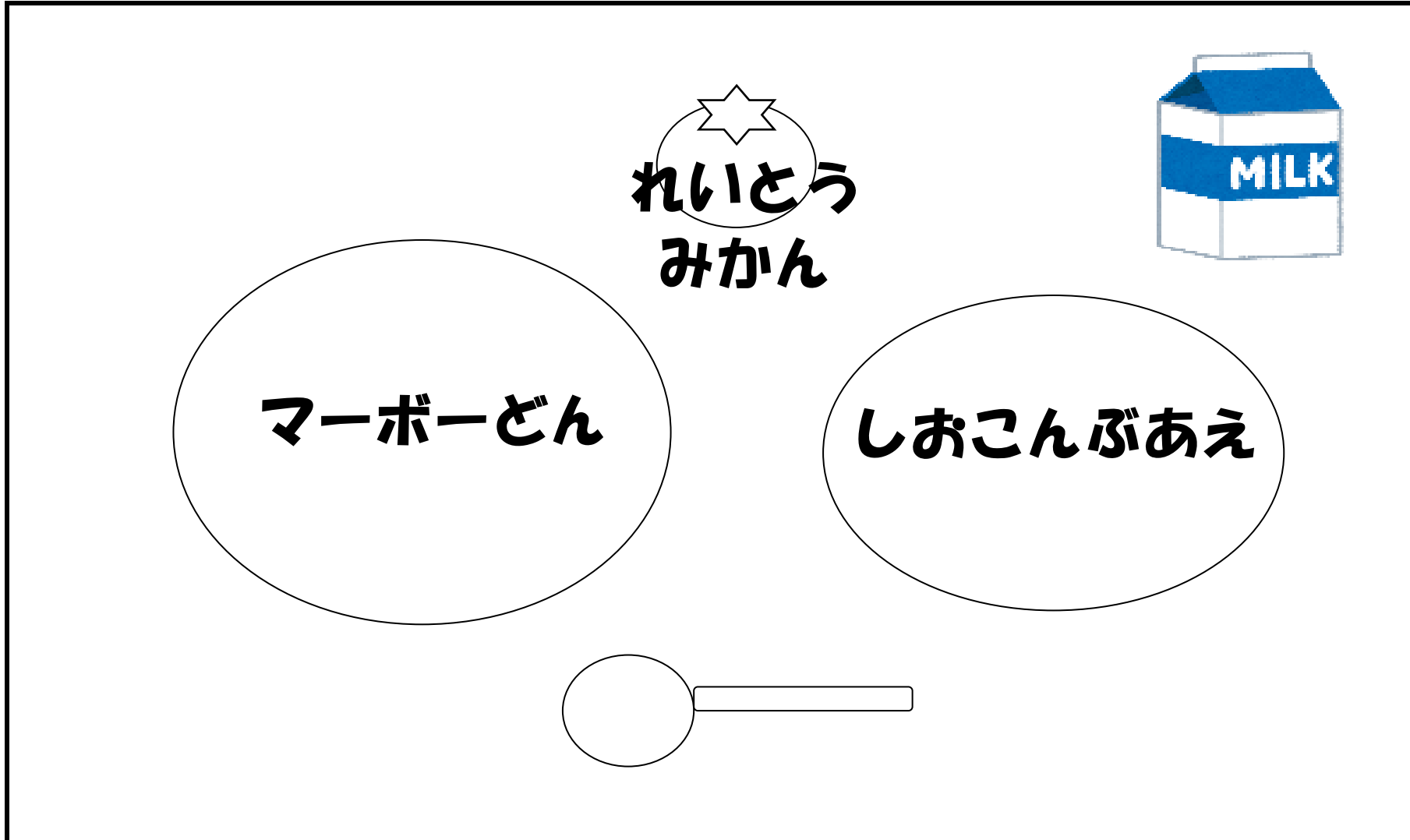
令和7年度

ランチタイムだよ



鶴指小給食室

★ 6月23日(月) のもりつけ



★ 6月23日(月)の献立

マーボーどん

やさいのしおこんぶあえ

れいとうみかん

ぎゅうにゅう

きょう　しおこんぶ　はなし
今日は「塩昆布」についてのお話です。

塩^{しお}昆^{こんぶ}布は、細^{ほそ}く切^きった昆^{こんぶ}布を砂^{さとう}糖・みりん・しょうゆ等^{など}で

やわらかく煮て、最後に塩をまぶしたものです。

しお こんぶ あじ
塩昆布そのものに味がついているので、

その^{あじ}味^{つか}を使^{やさい}って野^{あじつ}菜^つに味^つ付^つけ^つを^つし^つて^つい^つま^つす^つ。

昆布には、グルタミン酸といううま味成分が含まれているため、

そのうま味^みも加^くわって、よりおいしい和え物^あ^{もの}になります。

きょう か あじ
今日もよく噛んで、味わっていただきます。