

食育ニュース

1月29日(水)

全国学校給食週間④
「郷土料理 ~香川県~」

ひとり3こ

副菜皿

ぎゅうにゅう
牛乳



わさんぼん
和三盆ボーロ

深皿

飯椀

しっぽくうどん

いそべてん
ちくわの磯辺天

こまつな
小松菜のじゃこ炒め



「香川県といえは？」そう聞かれてほとんどの人が「うどん！」と答えることでしょう。「うどん県」というほど、うどんを特産としている香川県。そんな香川でも秋冬に食べられる郷土料理が

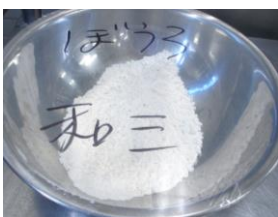
「しっぽくうどん」です。大根や里芋、人参、油揚げなどが入っていることが多く、体が温まります。また「和三盆」は、香川県や徳島県

で作られる高級砂糖です。今日はお菓子のボーロにされていますので、少しずつ味わって食べてみましょう。

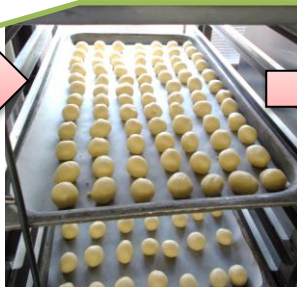


和三盆を使った菓子

給食室の様子



和三盆と、バター・小麦粉・はちみつ・コーンスターチで作ったボーロです。



仕上げに、上からもう一度、和三盆をふるいかけて完成☆