

食育ニュース

2月7日(金)

あ 揚げじゃが芋のあんかけ

平皿

牛乳

さわらのホイル焼き

副菜皿

はん
ご飯

けんちん汁

飯椀

けんちん汁の呼び名は、鎌倉時代に建てられた建長寺けんちょうじが発祥といわれています。「建長寺の汁」が、いつの間にか「けんちん汁」となり、全国に広まりました。今日の給食では、かつお節と昆布でダシをとってありますが、本来は精進料理しょうじんりょうりであるため、かつお節は使いません。具材を含め、動物や魚を使わず、野菜くずも無駄むだのないように作られます。日本人の食べ物を大事にする思いからできた汁物です。



給食室の様子



具だくさんのけんちん汁です。

玉ねぎ・えのきたけ・赤ピーマンを、バターで炒めて味付けし、さわらにのせてホイル焼きにしました。

