

# 食育ニュース

6月18日(木)

<器具類の割り当て>

★ひるぜんおこわ  
→バネトング  
+(食器を持つ手に)手袋1枚

★いかの味天  
→バネなしトング  
+(食器を持つ手に)手袋1枚

★けんちん汁  
→お玉+(両手に)手袋2枚

★トレー・牛乳・ストロ  
ー・はしを渡す人  
→(両手に)手袋2枚



平皿

深皿

けんちん汁

ひるぜん  
蒜山おこわ

あじてん  
いかの味天

ひるぜん  
**蒜山おこわ**は、**岡山県**の**蒜山地方**に伝わる**郷土**  
料理です。その昔、あるお寺にいた慌てものの女性が、  
赤飯を炊くときに間違っちらし寿司の具を入れてし  
まったところ、非常においしいおこわができ上がったの  
が始まりだそうです。



各家庭ごとに入れる具材は違いますが、もち米に鶏肉、油揚げ、しいたけ、ごぼう、にんじんなどが入ります。様々な具材が入った上品な五目おこわで、**祭いや祝い事などのハレの日には欠かせない料理**です。



## 給食室の様子



朝一番で、昆布とかつお節からだしをとります。

具だくさんのおこわです。