

食育ニュース

6月19日(金)

<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

牛乳

深皿

あじてん
いかの味天

じる
けんちん汁

平皿

ひるぜん
蒜山おこわ

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。