



「ずんだもち」は、<sup>みやぎけん</sup>宮城県や<sup>やまがたけん</sup>山形県の郷土料理です。「ずんだ」は、<sup>えだまめ</sup>枝豆をゆでてすりつぶし、<sup>さとう</sup>砂糖を加えて作られ、**東北地方**では様々な料理に使われています。近年では和菓子のみならず、<sup>ようがし</sup>洋菓子にも「ずんだ」が用いられるようになり、「ずんだスイーツ」として人気を集めています。



**枝豆**は、**今が旬**の時期です。**大豆**の若いときに<sup>しゅうかく</sup>収穫される豆で、**野菜と豆の両方の栄養を合わせ**もっています。しっかり食べましょう。



## 給食室の様子

枝豆をつぶし砂糖と合わせ、少量の水を加えて焦げないように慎重に煮詰めました。



白玉は、絹ごし豆腐と白玉粉を練り合わせて手作りしています。

