



**沢煮碗**はせんぎりに切った野菜と豚肉など多くの材料を使って作った汁物です。昔、**多い**ということを「**さわ**」といったところからこの名がついたといひます。本来は、豚の背脂せあぶらを使ひますが、給食では背脂の代わりに豚ばら肉を使ひました。仕上げにコショウで香りづけをするのも特徴です。

また、**くず餅**は、日本の伝統的な**和菓子**です。今日は、牛乳と豆乳に**くず粉**を加えて練り上げ、きな粉と手作りの黒みつをかけて作りました。



## 給食室の様子



ミルク味のくず餅にきな粉をまぶし、黒みつをかけました。

