

食育ニュース

12月17日(木)

皿なし

みかん

副菜皿

おでん

ぎょうにゅう
牛乳

深皿

ごもく
五目とりめし

かきたま汁^{じる}

飯椀

おでんは日本各地、各家庭ごとの味つけや具の違いが非常に豊かな日本食です。

中には夏にもよく食す地域があるそうです。

例えば、**北海道**おでんは**山菜や貝類**が入ります。また、**名古屋**おでんは**八丁みそ**で作る甘辛いゆつが特徴です。さらに、**沖縄**おでんは**テビチ**と呼ばれる**豚足**が入り、コクのある味付けが特徴となっています。

今日の給食は、醤油ベースの東京おでんを参考に、短時間で深みを出すため鶏ガラでダシをとっています。



北海道



名古屋



沖縄

給食室の様子

おでんは朝一番にダシをとり、具材の下ごしらえをして、時間をかけてじっくりと煮込みました。

