



皿なし

だんご わふう
よもぎ団子の和風デザート

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

すし
ちらし寿司

飯椀

わかたけ じる
若竹すまし汁

入学・進級祝い と 春の食材



今日は、**入学と進級をお祝い**するちらし寿司と、**春の食材**を使った献立です。すまし汁には**わかめ**と**筍**を使用しました。わかめも筍も、**この春の季節に新しいものが収穫され、旬をおかえます**。そのため、この二つを使った料理は、「**春先の出会い物**」と呼ばれ、この季節の煮物や汁物の具材として、よく使われています。また、**よもぎ団子**をのせたデザートも作りしました。食用のよもぎは、**3~4月に地上から顔を出したばかりの新芽**を使います。日本では昔から**よもぎ団子**にして、独特の若草の風味を楽しみ、**季節の訪れを感じてきました**。



給食室の様子



山形県産のよもぎペーストを生地練り込み、一つ一つ丸めてゆで、きな粉をまぶしました。



いちごも春が旬の食材です。



ミルクゼリーを作って冷やし固め、団子といちごをトッピングし、黒蜜をかけました。