

やさい ぶたにく いた
野菜と豚肉のみそ炒め

平皿

こうみ や
さわらの香味焼き

副菜皿

はん
ご飯

よしのじる
吉野汁

飯椀

ぎゅうにゅう
牛乳

「吉野汁」とは...?

奈良県の吉野山が「くず」の産地であることから、すまし汁にくず粉を溶いてとろみをつけた汁を「吉野汁」と呼びます。くず粉は、「くず」という植物の根からとったデンプンで、汁物にとろみをつける役割があります。

現在は、くず粉が貴重品となり、代わりに片栗粉を使うことが多くなっています。こうして、汁物にとろみをつけることで、口あたりがよく、冷めにくい仕上がりになります。



給食室の様子



朝一でかつお節と昆布からいねいにダシをとり、とろみをつけて吉野汁を作りました。