



ぎゅうにゅう
牛乳

皿なし

わさんほん もち
和三盆のミルクわらび餅

飯碗

さわにわん
沢煮椀

深皿

ぶた どん
豚キムチ丼

香川や徳島の特産品「和三盆糖」



わらび餅の“わらび”とは、山菜の「^{わらび}蕨」のことです。本来は、^{わらび}蕨の根から摂れるデンプンを乾燥させて粉末状にしたものを、「^こわらび粉」と言います。しかし現在では、この**本物のわらび粉が大変貴重**なため、市販のわらび餅は、ほとんどがさつま芋のデンプンをまぜて作られています。

今日は、きな粉に「^{わさんほんとう}和三盆糖」という**四国地方で伝統的に作られている貴重な砂糖**を使用しました。**香川県**や**徳島県**の特産品で、上品な甘さがあります。



給食室の様子



牛乳・豆乳にわらび餅粉を加えて冷まし、カップに入れ、和三盆入りのきな粉と黒蜜をかけました。

