

巨峰は2粒ずつ

ぎゅうにゅう
牛乳

チャーシューを
のせましょう。

副菜皿

かき きよほう
柿と巨峰

飯碗

深皿

だいず いも あまから あ
大豆とじゃが芋の甘辛和え

とんこつしお
豚骨塩ラーメン

日本文化に古くから根付く「柿」

日本では柿の化石が発見されており、千年以上前から柿が栽培されていることがわかっています。江戸時代の終わりに日本からアメリカを経由して世界へ伝わったことから、**日本名の「カキ(KAKI)」が世界中で通用**します。それだけ**日本の歴史や文化に根付いている果物**です。

しかし、**現在は柿の生産量も消費量も減少**しているそうです。**日本人が愛してきた柿を普及**するため、**生産者の努力**で、今日のような**種のない柿**も栽培されています。



給食室の様子

朝から鶏ガラ・生姜・ネギの青い部分などをコトコトと煮てダシをとり、野菜たっぷりのラーメンスープに仕上げました。



朝一番にチャーシュー肉を2時間じっくりと煮付けました。熱いうちにカットすると肉が崩れてしまうので、そこから冷ます時間を十分にとる必要があります。時間ギリギリに1枚ずつ慎重にカットするため、給食のチャーシュー作りは時間と技術の勝負です。さすが調理員さん！✧