

皿なし

いも
芋ようかん

飯碗

かお づ
かぶの香り漬け

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

はん
わかめご飯

にくとうふ
肉豆腐

深皿

受け継ぎたい「和菓子」～芋ようかん～



日本の「**和菓子**」は、油分が少なくヘルシーで**受け継いでいきたい食文化**の一つです。**芋羊羹**に似た駄菓子は江戸時代から存在しており、明治時代に現在の形になったようです。現在、芋羊羹は全国に広まり、埼玉県川越市など、さつま芋産地の**名産品**になっています。

また、今日の「**かぶ**」は、**西東京市**で育てられた「**地場産物**」の**かぶ**です。減農薬で育てられた**東京都産の新鮮なかぶ**を味わいましょう。



給食室の様子



さつま芋をふかしてつぶし、煮溶かした寒天と合わせ、冷やし固めました。

豆腐はカットしてから、オーブンで焼き、水分を絞って加えることがポイントです☆