

献立ひとくちメモ

2月14日(月)



リクエスト給食のお話です。

今日は2年生のリクエスト給食第二弾です。2年生は健康や栄養を意識した野菜中心の料理のリクエストが多かったです。

香味野菜とは、料理を引き立てるために添えられる野菜のことです。給食では、魚や肉のくさみを取るために、にんにくやしょうが、玉ねぎ、長ねぎなどの野菜を細かく刻んで使っています。

炒合菜は中国の北京料理の一つで、千切りにした肉と野菜を素早く炒めた料理です。

けんちん汁は、鎌倉時代に創建された建長寺が発祥の精進料理といわれています。精進料理とは、動物や魚を使わない料理のことです。けんちん汁は主に、にんじんやごぼうなどの根菜類、きのこ類、こんにゃく、豆腐などを使うことが多いです。