

4月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん、のりの佃煮

あかうお しおこうじや
赤魚の塩麹焼き

さつま汁、牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ
米粒麦：はくばく
さつまいも：千葉
飲用牛乳：コーシン乳業
のり：国産
赤魚：アラスカ・ノルウェー産
鶏肉：宮崎
油揚げ：清水豆腐店
赤みそ・白みそ：国産
人参：徳島
長ねぎ：千葉
小松菜：埼玉
大根：千葉
こんにゃく：国産



〈ぱくぱくクイズ〉

にく さかな しおこうじ つ
肉や魚を「塩麹」に漬けることで、どのような良いことがあるでしょうか？

- ① やわらかくなる ② くさみがとれる ③ 美味しくなる

こた
(答え) ①②③すべて

「塩麹」とは、日本では昔から使われている調味料のひとつで、米麹に塩と水を加えて発酵させたものです。肉や魚と一緒に漬け込むことで、食材がやわらかくなり、旨味が増し、くさみをとる効果もあるため、料理を美味しく仕上げるすることができます。



きょう きょうしやく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！