



給食だより 6月

中川小桜愛児園
2024年 5月

春があっという間に終わり、雨の多くなる梅雨へと近づいてまいりました。寒暖差も激しく、体調をくずしやすくなる時期でもありますので、風邪を引かないよう気を付けましょう。

日本の郷土料理

・芋煮(山形県)

基本の具材は里芋、牛肉、こんにゃく、ねぎですが、地域や家庭によって味付けや具材の種類に違いがあります。日本海側では牛肉ではなく豚肉を用いて味噌仕立てにするのが定番のようです。

・とり天(大分県)

大分県では、唐揚げと同じくらい一般的なメニューで、日常的に食べられています。鶏もも肉もしくは胸肉を、醤油やんにくで下味をつけ、天ぷら粉で揚げた後、練りからしを添えた酢醤油で食べるのが一般的です。

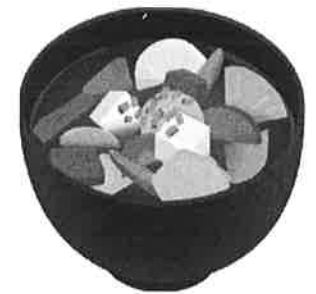
今月に出るメニュー(郷土料理)

・けんちん汁(神奈川県)

大根やにんじんなどの野菜を油で炒めてから煮込む料理です。

けんちん汁は神奈川県鎌倉市にある

禅寺・建長寺で作られたのが始まりとされる精進料理で、「建長寺汁」がなまって「けんちん汁」となったとする説が有力です。



*クッキング保育 フルーチェ
6月17日 たんぽぽ組
フルーチェを混ぜよう。

