

12月6日(水)

給食メモ



今日の給食

みそけんちんうどん・青のり入り慈姑と大豆の唐揚げ

こまつな からあ きゅうにゅう
小松菜とじゃこのピリ辛和え・牛乳



今日の慈姑は、さいたま市の若谷農園わかやのうえんが育てたものです。

慈姑の生産量第1位は埼玉県です。冬になると、勢いきおい

よく芽めが出てくることから「芽出たい」→「おめでたい」

となり、縁起物えんぎものとして正月しょうがつのおせち料理りょうりに用いられています。

慈姑くわいのシャキシャキとした食感しょっかんを楽しんでください。