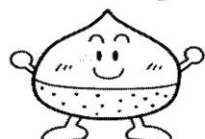


1月26日(月) くりきんとん



あたらしい年のはじまりに食べるおせち料理には、いろいろな願いがこめられています。

くりきんとんの「金団」は、金のかたまりをあらわします。「お金や財産に恵まれますように」という意味があります。

きょうのこんだて

かすじる
けいにくのあまからやき
くりきんとん
ごはん
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・さけ・うすあげ・しろみそ・あかみそ・だしこんぶ・けずりぶし・けいにく
き	(おもにねつやちからのもとになる)
み	ごはん・さとう・さつまいも・くり
ど	(おもにからだのちょうしをととのえる)
り	だいこん・にんじん・あおねぎ・たまねぎ

クイズ12 かすじるに使われている「さけかす」とは、何を作るとききのぼりかすでしょう？

①日本酒

②焼酎

③みりん

一口メモ

○「かす汁」は酒かす、みそで味付けた、具たくさんで体の温まる献立です。

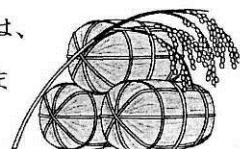
○材料は、皮なし角切りにした鮭、つきこんにゃく、うすあげ、だいこん、にんじん、青ねぎです。だしは、だしこんぶとけずりぶしでとっています。

○味付けは、酒かす、塩、うす口しょうゆ、白みそ、赤みそです。

酒かすで作るかす汁



日本酒は、こう菌と酵母が力を合わせて米と水から酒を作ります。酒かすは、酒をしぼった残りです。
今日のかす汁には、酒かすが入っています。



北海道産の「さけ」の皮を取って、角切りにしています。食べやすいですね。

給食では、酒かすをペースト状にしたものを使っています。とてもマイルドです。

赤みそより白みそを多い目に使います。塩とうす口しょうゆが入り、味がしまります。

○「くりきんとん」は、栗が入ってより黄金色ですよ。



さけ	北海道	にんじん	鹿児島県	さつまいも	徳島県
だいこん	香川県	青ねぎ	徳島県	くり(水煮缶)	韓国

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①