

12月12日(木)の給食

中華おこわ

卵スープ

※卵除去食も作りました

きゅうりのピリ辛あえ

黒糖パン

牛乳



〔中華おこわ〕 年1回

もち米9kg、焼き豚6kg、栗9kg、干しいたけ240gを混ぜ合わせ、しょうゆ、ごま油等で味付けの後、蒸し焼きしました。

中華おこわは、2001年に初登場し、今年で24年になる人気献立で、生徒たちはニコニコ笑顔になっていました。

〔おこわ 豆知識〕

「おこわ」とは、もち米を蒸したもので、元々は強飯（こわめし）をあらわす女房詞（にょうぼうことば）が一般化した語です。強飯とは、こわい（強い）飯の意で、うるち米の飯に比べ、独特のもちもちした食感と甘味があります。

