

ふるさと給食



【献立の例】

- ★ 五目寿司
 - ★ はまちの照り焼き
 - ★ こじわり
 - ★ 麺のすまし汁
 - ★ 牛乳



《調理のポイント等》

- ・秋から冬に収穫できるだいこんを使った郷土料理です。報恩講や法事の時に食べられています。
 - ・打ち豆は、保存がきき、火が通りやすく、だしがよくるので料理にうま味やコクが加わります。
 - ・味が染みこみ、やわらかくなるまでじっくり煮ます。食材は、大きめに切ると食べごたえがあります。
 - ・水分が少ないため三温糖を入れたら混ぜて蓋をし、水分がでてくるのを待ちます。また、焦げ付かないよう様子を見て時々混ぜます。