



かんさいふう どうみょうじ  
【関西風】道明寺

## さくらもち



かんとうふう ちょうめいじ  
【関東風】長命寺

きょう 今日のこんだては、ごはん・ぎゅうにゅう わふう 牛乳・和風つくね・にんじんしりしり・かつらぎとくせい 特製みそしる・さくらもちです。

はる 春のおいしい食べ物たのもののひとつに「さくらもち」があります。食べたよ!という人たはひといますか? どんな味・どんな香りあじがかおしましたか? いい桜さくらの香りかおがしたのではないのでしょうか? 香りのひみつは、桜さくらの葉はです。

さくらもちは、桜さくらの葉はで巻いた和菓子わがしですが、関西風かんさいふうと関東風かんとうふうの2種類しゅるいあります。関西風かんさいふうのものは「道明寺」どうみょうじとよばれ、もち米ごめから作られた「道明寺粉」どうみょうじこを蒸して、あんむを包んで、桜さくらの葉はで巻いたものです。見た目はつぶつぶみしてめいて、食感しょっかんはもちもちかんとうふうとしています。関東風かんとうふうのものは「長命寺」ちょうめいじとよばれ、小麦粉こむぎこで作った生地つくであんきをクレープじのように巻いて、桜さくらの葉はで包んだものです。給食きゅうしょくのさくらもちかんさいふうは、関西風かんさいふうの「道明寺」どうみょうじです。みなさんが気きになる「つぶあん」か「こしあん」か…それは食たべてからの楽しみたのみです。

さくらもちの桜さくらの葉はは食たべられますが、苦手にがてな人は葉はをはずして食たべてみてください。おいしい春はるの味あじを存分ぞんぶんに味あじわってくださいね。それでは、今日きょうの給食きゅうしょくもおいしく楽しくたのしくいただきますよう。