

2月24日(火)



かすじる なべ
あったか粕汁ちゃんこ鍋



きょう こんだて ぎゅうにゅう ごもくいた かすじる なべ
今日の献立は、【ごはん・牛乳・パリパリそうめん・くきわかめの五目炒め・あったか粕汁ちゃんこ鍋】です!

きょう なべ みごと よこづなしょう かがや しんじょうちゅうがっこう ぶ
今日は「けはやちゃんこ鍋コンテスト」で見事、「横綱賞」に輝いた新庄中学校ホームメイキング部のみな

かんが かすじる なべ きゅうしょくふう なべ ぶ いん す ぐ
さんが考えた「あったか粕汁ちゃんこ鍋」を給食風にアレンジしました。このちゃんこ鍋は、部員の好きな具

ざい なべ さむ じ き た からだ さけ つか あじつ かんが
材をつめこんだ鍋で、寒い時期に食べると体がポカポカしてくるようにはみそと酒かすを使った味付けを考

えたそうです。葛城市で生産されているそうめんを素揚げしたものをトッピングして、食感も楽しめるすてき

なちゃんこ鍋です。給食でもそうめんのふしを揚げたので、そのままポリポリ食べてもよし、ちゃんこ鍋にトッ

ピングしてもよし、好きな食べ方を見つけてくださいね。(そうめんのふしとは、そうめんを作るときに麺を棒に

ま つ の かんそう こうてい ぼう ぶぶん き と きゅうしょく
巻き付けて伸ばし、乾燥させる工程で、棒にかかっていた部分を切り取ったもの。給食では「にゅうめん」に

そうめんのふしを使っています。) こんなちゃんこ鍋が食べてみたいな~というアイデアが浮かんだ人はぜ

じかい なべ おうぼ
ひ、次回のけはやちゃんこ鍋コンテストに応募してみてくださいね♡