

【食育の日のこんだて】



きょう
今日のこんだては、

『^{しょく}食パン・^{ぎゅうにゅう}牛乳・^{かつらぎ}ソーセージステーキ・^{なべ}ポテトサラダ・^{かつらぎ}葛城ラコンテ鍋・^{なべ}ならのいちごゼリー』(幼稚園いちごジャム)です。今日のこんだてには、^{わたし}私たちの^す住んでいる“葛城”
の^{なまえ}名前が入った料理があります。

『^{きゅうしょく}葛城ラコンテ鍋』は、^{わしょく}葛城市の^{にんおおただみち}給食のために^{かんが}和食料理人太田忠道さんが^{かんが}考
^{くだ}て^{くだ}下さった料理です。「ラコンテ raconter」とは^ごフランス語で「^{いみ}かたらい」という意味
です。^{つか}使う^{ざいりょう}材料は、^{きせつ}季節の^{やさい}野菜・^{ちいき}地域の^{なん}食材なら何でもOKという^{じゆう}自由な料理です。

今日の^く材料の^あ組み合わせや^{さんち}材料の^{さんち}産地(たまねぎは葛城市産)など、この料理を^{とお}通
して^{ひろ}コミュニケーションが^{ひろ}広がり、^{ひび}日々の^{せいかつ}食生活に^{こころ}心が^む向きますように..