

おしらせメモ

12月11日(月)

きくか あ
菊花和え

きせつ こんだて
(季節の献立)



今日の和え物は、「菊花和え」です。

菊の花は、奈良時代に「薬草」として伝わり、ほとんどの菊は食べることができます。

食用として改良されたものは、苦味が少なく歯ざわりがよいのが特徴です。食用の黄色の菊は「阿房宮」、紫色のものは「延命薬」と呼ばれています。随分と楽しい名前のものであるのですね。菊は、見て楽しむだけでなく、食べることもできるととてもめずらしい花の一つです。

今日は、黄色の食用菊を使って他の野菜と混ぜ、「和え物」を作りました。黄色の色合いと「ほのかな苦味」を楽しむことができます。

持久走大会が過ぎ、みなさん、サラダや和え物をたくさん食べてくれるようになっていきますね。調理をされていて、とても嬉しいです。和え物の合言葉は、「ブロック！！」ですね。

さてみなさん、今日の給食の味はいかがですか？