

きゅうしょくしつからのお知らせ

令和7年

2月14日(金)

きょうのもりつけ

まっちゃ
抹茶ケーキ

チキンライス



ぎゅうにゅう
牛乳

ベーコンとマカロニのスープ

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう 今日^{きょう}はバレンタインデーですね！給食室^{きゅうしょくしつ}では“抹茶^{まっちゃ}ケ
ーキ”を焼きました。ケーキには小豆^{あずき}の加工品^{かこうひん}の甘納豆^{あまなっとう}と
大豆^{だいず}の加工品^{かこうひん}の豆乳^{とうにゅう}を使っていますが、今日は“甘納豆”
についてお話し^{はなし}します。甘納豆^{あまなっとう}は豆^{まめ}を砂糖^{さとう}で甘く煮詰めて、
乾燥^{かんそう}させ、砂糖^{さとう}をまぶした“和菓子^{わがし}”です。今日^{きょう}のような
あずき^{あずき}や、えんどう豆^{まめ}、いんげん豆^{まめ}などでよく作られます。
なまえ^{なまえ}に納豆^{なっとう}とは付きますが、一般的な納豆^{なっとう}とは関係^{かんけい}ありま
せん。“浜名納豆^{はまなっとう}”からヒント^えを得^{つく}て作られ、“浜納豆^{はまなっとう}”そ
して“甘納豆^{あまなっとう}”となったといわれています。抹茶^{まっちゃ}ケーキに入
っている^{はい}ので、味わ^{あじ}ってください！

きょう 今日^{きょう}の地場農産物^{じばのうさんぶつ} 中野農園^{なかのうえん}より小松菜^{こまつな}、都築^{つづき} 勲^{いさお} 農園^{のうえん}より大根^{だいこん}です。