

今日の給食

4月26日 金曜日

あんかけ丼  
よもぎ団子

即席漬け  
牛乳

よもぎは、公園や道路のすみなどにたくさん生えていることがありますが、今やわらかい新芽の出る時季です。『よもぎ団子』は、よもぎの新芽を摘んで、もちに練りこみ、あんこに絡めました。生命力の強いよもぎをもちにすることで、厄をはらう力があるとされています。よもぎの新芽は、重曹を入れた湯でゆでて水にさらし、あくをぬいてから使います。給食では、生の葉は手に入りにくいので、よもぎをパウダー状に加工したもの使っています。春の香りを楽しみながら食べましょう！！



みんなで協力して準備しましょう!!

◎今月の給食目標◎  
「協力して、給食の準備と後片付けをしよう」