

令和5年6月12日（月）



献立名

- ・岩槻区こしひかり ・牛乳
- ・さばのみそ煮
- ・筑前煮
- ・ゆかい和え

今日は、和食の定番「さばのみそ煮」でした。さばのみそ煮はどうやって作るのかというと、深い鉄板にさばとみそ煮のたれを合わせて入れ、ふたをしてオーブンでスチームをかけながら焼きます。それだけでは、味が薄めなので、残ったたれにとろみをつけて、焼いたさばにかけます。そうすると、白ご飯にも合う濃い味のみそ煮となり、食べやすくなります。

また筑前煮は、残念ながら子供たちには人気がないので、毎回出すのをためらいますが、「伝えたい伝統の和食の味だ！」と勇気を出して、提供しました。

結果は、やっぱり残りました…。大人には美味しかったけど、しいたけが苦手な生徒も多く、手をつけない姿を多く見かけました。でもめげずに、和食の味、伝え続けます！