

# 給食紹介

令和 5年 12月 20日(水)

食パン スライスチーズ 牛乳  
洋風おでん ツナサラダ



## だいこん



洋風おでんに入っている“大根”は晩秋から初冬にかけての今が旬の野菜です。土の下に育つ野菜なので、土を深く、丹念に耕すことが良いだいこんを作るコツなのだそうです。

今日は、しっかり味がしみこむように、一度「下ゆで」をしてから、おでんを作りました。

大根の他に、鶏つみれ・ウインナー・こんにゃく・ちくわ・にんじんなど、具たくさんで食材の旨みとかつおからとただだとカレー風味のおいしい『洋風おでん』です。

『おでん』は、冬の代名詞というくらい、寒いこの時期にうれしい料理です。味わってください。