

令和4年 2月 17日(木)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・ご飯
- ・魚の照り焼き
- ・五目豆
- ・かぶの<sup>あさづ</sup>浅漬
- ・吉野汁
- ・牛乳



## 吉野汁とは？

すまし汁にくず粉を溶いて、とろみをつけた汁です。あんかけのように、口当たりがよく、冷めにくいので寒いときには体が温まります。具には、魚介類、たけのこ、シイタケなど淡泊な味のものがよく使われています。奈良県吉野はサクラで有名ですが、昔は葛(くず)の産地としても全国に名をはせていました。「吉野くず」と言われる有名な葛粉は現在貴重品になり、給食では代わりにじゃがいものでん粉でつくった片栗粉を使っています。片栗粉を鶏肉にまぶしてプリッとした食感に仕上げたので、食べてみてくださいね。