

きょう きゅうしょくひとくち 2/3(水) 今日の給食一口メモ

きょう はつうま
今日のひとくちメモは「初午」についてです。

きょう はつうま
今日は初午です。午とは、十二支の午で、昔は日付も十二支を使って数えていたので、「子・丑・寅…」と数えて、2月の最初の午の日を初午と言います。稲ができる(なる)ことを表す「いなり」から、その年の豊作を願って、各地の稲荷神社でお祭りが行われてきました。

わたし す とちぎけん
私たちが住む栃木県では、しもつかれを食べる風習があります。しもつかれは、だいこん、大豆、油揚げ、鮭の頭などの材料を煮込んだ料理です。大根とにんじんは、「鬼おろし」という竹でできた大きなおろしですりおろします。しもつかれは、「七軒食べ歩くと病気になる」と言い伝えられています。また、しもつかれには、節分で余った豆を使うという伝統があります。



きょう きゅうしょくひとくち 2/4(木) 今日の給食一口メモ

きょう かく あじ
今日のひとくちメモは、「隠し味」についてです。

かく あじ
隠し味とは、それ自体が料理に必ず必要なわけではないが、目立たない程度に少量加えることで、全体の味を引き立たせる調理法やその材料の事を言います。隠し味は、味の決め手になることが多く、お店などでは、秘密にする場合もあります。企業秘密なんて言葉をテレビなどではよく聞きますよね。

いま にしょう かく あじ つか なん おも
今二小のカレーにも「隠し味」を使っています。何だと思いませんか？

め ちゅうのう ちゅうのう い で
1つ目は「中濃ソース」です。中濃ソースを入れることで、カレーにコクが出ます。

め い
2つ目は「ヨーグルト」です。ヨーグルトを入れることで、カレーがまろやかになります。

め い
3つ目は「りんご」です。すりおろしたりんごを入れることで、

から あまみ くわ
辛いカレーの中にもほんのりとした甘味が加わります。

うち なに かく あじ くわ
みなさんのお家のカレーには、何か「隠し味」を加えていますか。

うち ひと き
ぜひお家の人に聞いてみてください。

