

🌱 せいか町でとれた枝豆 🌱

10月29日（水）

- 味付けパン
- さわらフライ
- ベーコンスープ
- 黒大豆枝豆
- 牛乳



今日の枝豆は精華町でとれた黒大豆枝豆です。黒大豆枝豆は、黒豆の成長の途中で、黒くなる前に収穫するものです。一般的なえだ豆に比べて、コクや甘み、粒の大きさなどどれも優れています。さやの表面が少し黒っぽかったり、黒い点があったりしますが、悪くなっているわけではありません。モチモチとした食感としっかりとした甘味を楽しみましょう。今日は枝豆を塩ゆでしています。