

2月25日(火)

- ・ご飯
- ・手作りぶりかけ
- ・サバのみそ煮
- ・のっぺい汁
- ・牛乳



のっぺいというのは、こいドロリとした汁がかかっているという意味です。こののっぺい汁は、野菜や肉などを入れてしょうゆで味付けし、かたくり粉を入れてドロリとさせた汁です。昔の料理の本にかかっている「のっぺい汁」の作り方は、カモやウズラなどの肉をだし汁、しょうゆで煮てにたったところにうどんのこなをといいていれると書いてあります。給食では、とり肉をだいこん、ごぼう、にんじん、里芋をコンブと削り節でとっただしで煮て、しょうゆで味付けし片栗粉でとろみをつけまし