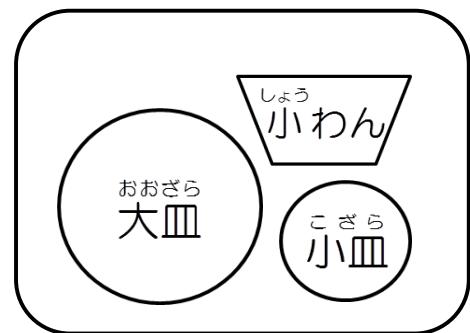


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おおざら 大皿	ごはん あぶらふどん 油麩丼の具	しゃもじ おたま
こざら 小皿	やさい 野菜とわかめの梅おかかあえ	トング
しょう 小わん	うずら豆の甘煮	ちびたま

＜食器の置き方＞



油麩は宮城県の料理です。

お麩というと、焼いて作られるものが多いのですが、
油麩は名前のとおり、油で揚げて作られたお麩です。

スーパーに売られているのを見たことがある人はいますか？

甘辛いだしに染み込んだ油麩は、
ごはんとの相性ばっちりです。
たくさん食べてください。



給食室の様子

油麩も焼き麩と同じように
水で戻してから使います。
味付けする前に
しっかり水気をしぼります。