



11月28日（金）

～今日の献立～

- 鮭のちゃんちゃん焼き
- けんちん汁
- 小松菜納豆



### ☆給食の先生からのお話☆

ちゃんちゃん焼きは魚と野菜を鉄板で焼いた料理です。北海道の名物料理で鮭を使うことが多いです。味つけは、白みそ、砂糖、みりん、醤油です。今日の味噌は白みそといって、いつも食べているみそ汁のみそより色が白くて甘いです。料理によって使うみそはちがいます。

けんちん汁は、野菜や豆腐などをゴマ油で炒めてだし汁を加えて煮込み、最後に醤油で味を調えた、すまし汁です。もともとは精進料理といって、お坊さんが修行のために食べると言われていて肉が入っていない料理です。今日は豆腐、人参、大根、チンゲン菜が入っています。



### ☆子どものつぶやき（反応）☆

白みそとみその実物を見せてもらいました。

(子)「わ～、バターみたい!」「色がぜんぜんちがう～」

(子)「あまいのかな?」

子どもの感性って、おもしろいですね。私たち大人がみたとき、バターみたい?とは思いつかないですね。けんちん汁の中身の話を聞いたときは、チンゲン菜など、実際に自分たちが植えた野菜が入っているのを聞いて、「チンゲン菜だって～」とお椀の中を箸でぐるぐるしてみたり、食事の時間をとても楽しみに食べている様子がかがえるようになってきています。

