



6月 23日 (火)



～今日の献立～

- 鮭の塩焼き
- ごぼうとアスパラのきんぴら
- かみなり汁



☆給食の先生からのお話☆

今回は「かみなり汁」についてのお話です。水を切った豆腐やこんにゃくを油で炒める時、バリバリというかみなりのような音がするので、かみなり汁という名が付けました。みそ仕立てにしてもおいしくいただけます。

材料(1人分)

大根 30g	かつおだし 120g
人参 10g	しょうゆ 2g
ごぼう 5g	塩 1g
こんにゃく 10g	油 適量
豆腐 15g	

〈作り方〉

- ① 大根、にんじんはいちょう切り。ごぼうはさがき。こんにゃくはたべやすい大きさに切る
- ② 豆腐は水切りをしておく
- ③ 鍋にあぶらを入れ、こんにゃく、豆腐を炒める。野菜なども炒め、油が全体に回ってきたらだし汁を入れて柔らかくなるまで煮る
- ④ アクが出てきたらすくってとる。
- ⑤ しょうゆ、塩で味を整える。



☆子どものつぶやき☆

実際にその場でかみなり汁を作ってもらい、鍋に油をひく音やこんにゃく、豆腐を鍋に入れると「わあー」と大喜びの子ども達。「かみなりの音が続ける」「ジュって言うてるね」などかみなり汁の名前の由来を耳で聞いて楽しんでいた子ども達です。また、野菜が入るたびに音が変わることや、「いい匂いがしていた」とお話しだけでは分からない音やにおい気付く子ども達でした♪

