

# 『毎日12時にアップ！今日の献立』

## ◎11/16(月)の給食



だしについて

みなさん、「だし」という言葉を聞いたことがありますか。「だし」は、にぼしやかつおぶし、こんぶ、干しいたけなどを水につけたり、それを火にかけたりし、うま味の成分を取り出したものです。だし汁は、うすい茶色をしています。使う材料によって香りや味が違います。だしは、料理をおいしくするすごいパワーをもっていて、日本では、昔からいろいろな料理に使われてきました。今日の徳島たっぷりみそ汁も、徳島県でとれたいわしから作った「にぼし」のだしを使っています。だしのうま味を味わいましょう。

◎今日の献立は、ごはん 牛乳 れんこんのはさみ揚げ ポイルキャベツ です。

