

令和7年11月25日 火曜日

和食の日



★筑前煮

☺八王子産さといも、にんじん使用

★みかん

★牛乳

★ホツケの塩焼き

★ごはん

★秋のお吸い物

☺八王子産ながねぎ、
にんじん、こまつな使用

令和7年11月25日 火曜日



11月24日は 和食の日

和食の味の力ギになるのは『出汁のうま味』です。

日本の化学者により、発見された『うま味』は今や、世界でも『UMAMI』と呼ばれ注目されています。うま味とは、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の基本五味の一つで、料理にコクや深みを生むのが「うま味」です。

今日は、削り節と昆布のだしで、秋のお吸い物を作りました。出汁のうま味を味わってください。



八王子市学校給食センター櫛原第1

