

きゅうしょくつうしん

5月12日(木)

ごはん

すまし汁

とりにく
鶏肉のオニオンソース

やさい
野菜のうま煮

ぎゅうにゅう
牛乳



むかし 日本から 日本で食べられてきた和食。おいしい和食を作

るためにも一番大事なのが、「だし」です。みそ汁や煮物な

どのおいしさの決め手は、「かつお節」や「こんぶ」などの

食材から、うま味たっぷりのだしがとれているかどで決ま

るといわれています。

だしのうま味を感じながらしっかり食べましょう。

いただきます

