

きゅうしょくつうしん

5月12日(木)

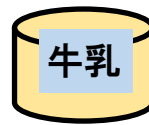
ごはん

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^{にほん}で食^たべられてきた和食^{わしょく}。おいしい和食^{わしょく}を作

るためにも一番^{いちばん}大事^{だいじ}なのが、「だし」です。みそ汁^{しる}や煮物^{にもの}な

どのおいしさの決め手^{きめて}は、「かつお節^{ぶし}」や「こんぶ」などの

食材^{しょくざい}から、うま味^みたっぷりのだし^た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^みを感じながらしっかり食^たべましょう。

いただきます

