ランチメール

3.4

今日のこんだて

- ごはん
- さばのごまみそかけ
- ゆで野菜
- 吉野汁
- 牛乳

吉野汁とは、本来すまし汁にくず粉でとろみをつけた汁のことを呼びます。くず粉は、くずという植物の根から作られます。奈良県の吉野地方がくずの有名な産地なので、地名をとって「吉野汁」と言います。給食ではくず粉の代わりにでんぷんを使ってとろみをつけています。冷めても温かいことが特ちょうです。