

## 4月10日（金）

きょうから新学<sup>しんがっき</sup>期の給食がスタートです！きっと、みなさんが待ちに待った給食だと思います。そんな、初<sup>しょ</sup>日<sup>にち</sup>の献立<sup>こんだて</sup>は、「肉じゃが」や「エコふりかけ」など和食<sup>わしょく</sup>メニューからスタートします。

中居<sup>なかいしょう</sup>小でも人気がある「エコふりかけ」ですか、なぜ「エコ」という名前が付いているかということ、みそ汁のだし取りに使ったかつお節<sup>ぶし</sup>を捨<sup>す</sup>てずに、再<sup>さいりょう</sup>利用してふりかけにしているからです。だし取りをした後のかつお節<sup>ぶし</sup>をフードプロセッサーで細<sup>こま</sup>かくして、調味料<sup>ちょうみりょう</sup>と一緒に鍋<sup>いっしょ</sup>で炒<sup>なべ</sup>って作<sup>い</sup>っていますが、実は意外<sup>いがい</sup>に手間<sup>てま</sup>がかかる献立<sup>こんだて</sup>です。調理員<sup>ちょうりいん</sup>さんが絶<sup>ぜつ</sup>妙<sup>みょう</sup>な炒<sup>い</sup>り加減<sup>かげん</sup>でおいしく仕上<sup>しあ</sup>げていますので、しっかり残<sup>ま</sup>さずに食べましよう。