

6月7日（水）

きょうは^{しんこんだて}新献立の^{ごじる}呉汁についてのお話しをします。

^{だいす}大豆を^{みず}水にひたし、やわらかくして、すりつぶしたものを「^ご呉」と
^い言い、^ご呉を^い入れて^{つく}作った^{しる}みそ汁を^{ごじる}呉汁と^い言います。

^{だいす}大豆や^{やさい}野菜が^{はい}たくさん^{ごじる}入った^{むかし}呉汁は、^{にほん}昔から^{かくち}日本各地で^{きょうどりょうり}郷土料理
として^た食べられて^{きょう}きました。今日の^{きゅうしょく}給食の^{ごじる}呉汁は、^{えだまめ}枝豆をつぶして
^{しる}みそ汁に^い入れました。^{えだまめ}枝豆と^{だいす}大豆は^み見た^め目が^{じつ}ちが^{おな}いますが、^{じつ}実は^{おな}同じ
^{まめ}豆です。^{えだまめ}枝豆は^{なつ}夏に^{しゅうかく}収穫^{しゅうかく}しますが、^{あき}収穫^{そだ}せずに^{だいす}秋まで^{だいす}育てると大豆
になります。^{えいよう}栄養^{ごじる}たっぷりの^た呉汁を^{あつ}食べて、^{なつ}暑い夏に^ま負^{からだ}けない^{からだ}体をつくりましょう。