

10月24日（木）

きょうは、中居小でしか食べられないオリジナル<sup>こんだて</sup>献立の日です。きょうの給食では、揚げた<sup>とりにく</sup>鶏肉に<sup>とくせい</sup>特製の<sup>くろず</sup>黒酢ソースをあえた「<sup>あ</sup>揚げどりの<sup>くろず</sup>黒酢あえ」が登場します。

ソースに使われている“<sup>くろず</sup>黒酢”とは、<sup>げんまい</sup>玄米や<sup>はっこうしょくひん</sup>発酵食品を作るのに必要不可欠な、<sup>こうじ</sup>麹を使って作られるお酢のことです。普通のお酢は、<sup>げんまい</sup>玄米ではなく白いお米を使って作られています。“<sup>くろず</sup>黒酢”は、その名前のおり色が黒いことが<sup>とくちょう</sup>特徴で、普通のお酢にくらべて長い時間じっくりと<sup>はっこう</sup>発酵させて作ります。そのため、色合いや<sup>うまみ</sup>旨味が<sup>こ</sup>濃くなると言われていて、お酢特有の<sup>とくゆう</sup>ツンとした<sup>にお</sup>匂いも少なく<sup>ほうじゆん</sup>芳醇な<sup>かお</sup>香りになり、味わいもまろやかです。コクがあって<sup>ふうみゆた</sup>風味豊かですので、普通のお酢とは<sup>ひとあじちが</sup>一味違うおいしさを感じながら食べてください。