

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^{こんだて}献立の日です。きょうの給食では、揚げた^{とりにく}鶏肉に^{とくせい}特製の^{くろず}黒酢ソースをあえた「^あ揚げどりの^{くろず}黒酢あえ」が登場します。

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