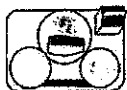


# きゅうしょくしつ 給食室からのおたより

令和2年11月2日

わしょくきゅうしょく ひ  
和食給食の日①



## きょう こんだて 今日の献立

- ぎゅうにゅう  
・牛乳
- はん  
・ご飯
- さけ ゆうあんや  
・鮭の幽庵焼き
- だいこん  
・大根とじゃこのサラダ
- とんじる  
・豚汁

こんげつ きゅうしょく  
今月の給食だよりにもものっていますが、11月  
24日は「和食の日」です。渋谷区では、11月を  
「和食月間」としています。西原小学校では、  
11月に4回、2月に4回の計8回、「和食給食の日」  
として、和食料理人が考えた献立が出ます。

きょう かいめ わしょくきゅうしょく ひ きょう さけ  
今日は、1回目の和食給食の日です。今日の鮭の  
幽庵焼きは、恵比寿にある「紀風」という日本料理店  
の城田 澄風さんが考えた献立です。

## ゆうあんや 幽庵焼きとは

ゆうあんや  
幽庵焼きは、江戸時代の茶人（茶道をする人）である北村 祐庵が  
考えたとされている調理方法です。酒とみりんとしょうゆを同じ  
割合（1:1:1）で作った幽庵地（つけ地）に魚や肉などの食材を  
漬けてから焼きます。

きょう いま しゅん さけ ゆうあんじ  
今日は、今が旬の鮭を幽庵地につけて、  
オーブンで焼きました。

