

令和7年8月26日（火）の給食



☆献立名

- ・とうもろこしごはん
- ・あじのいそべフライ
- ・五色和え
- ・わかめのみそ汁
- ・牛乳



今日のごはんは、鳥海でとれた「とうもろこし」を芯ごと入れて炊いた「とうもろこしごはん」です。芯をいれて炊くことで、とうもろこしのうまみと風味がましておいしく炊き上がります。

夏が旬のとうもろこし。味わっていただきましょう。

塩とお酒を加えて炊きましたが、とうもろこしの甘みが増し、シャキシャキの食感がおいしかったです。

鳥海生まれの新鮮な食べ物は本当においしいですね。