



## 2月17日（月）わかめごはん 牛乳 あつやきたまご ふゆやさいのおひたし おでん

今日は、だいこんやにんじん、こんにゃく、あつあげ、がんもどきなどたくさんの具材が入った給食オリジナルのおでんです。おでんは、かつお節や昆布などでとっただしに味をつけ、だいこんやこんにゃく、たまご、さつま揚げなどの様々な具材を入れてじっくり煮込んだ料理です。関東地方では、しょうゆベースのだしで煮込んだおでんが一般的ですが、愛知県では八丁味噌を使った「みそおでん」、静岡県ではだし粉と呼ばれるいわしやかつおの粉と青のりをかけて食べる「静岡 おでん」など、日本各地にその地域ならではのにおでんが存在します。