



給食だより



7月

R5.7月

みなまたしがっこうゆしほく
水俣市学校給食センター
ぶんせき やまさき たかぎ
文貴 山崎 高木



だごじる とうじょう 団子汁が登場しました



だんご したじゅんぴ
～団子の下準備～



かたさをみながら、みず
の量を調整します。

しらたまこ みず しお あ
白玉粉と水と塩を合わせて
混ぜ、小麦粉を加え
ねっていきます。

おおきな かま かを 囲んで、具材
を煮た汁の中に一斉に団子
をちぎって入れます。
スピード勝負です!!



あじ ととの
味を調べて、ねぎを入れた
ら完成です!! 調理室は、削り
節と昆布の合わせ出汁の香
りでいっぱいになります♪

だごじる てがる つく
団子汁は手軽に作る事ができる上、栄養価も高く、腹持
ちも良いため、昔から農作業の合間などに食べられ親しま
れてきました。九州全般で食べられていますが、熊本県で
は、さつまいもを包んだ団子や、さつまいもを練りこんだ団子
を使う地域も多いそうです。