

令和5年1月20日（金）

〈今日の献立〉

- ごはん
- 牛乳
- 西京みその甘みそ汁
- 鶏肉のすずめ焼き風
- 大根と厚揚げの炊いたん



今日は『京都府』の郷土料理です。

西京みその甘みそ汁は普段のみそ汁と比べると甘さが目立ちます。色も白く、みそ汁が少しとろっとしています。鶏肉のすずめ焼き風は鶏肉にしょうゆベースの甘めのたれがかかっています。大根と厚揚げの炊いたんは出汁で具材を煮込んでうま味を含ませる料理です。出汁を味わう料理なので薄味に仕上がっています。