

School Lunch News

2025.9.26

今日の献立

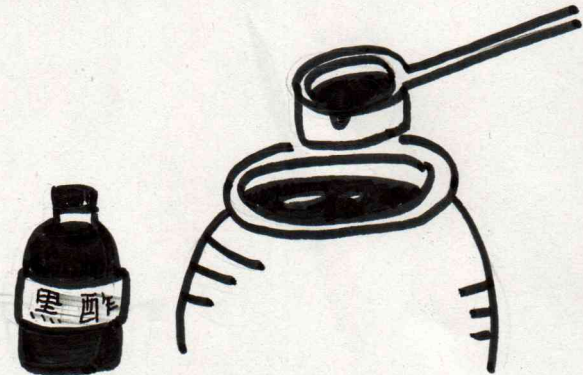
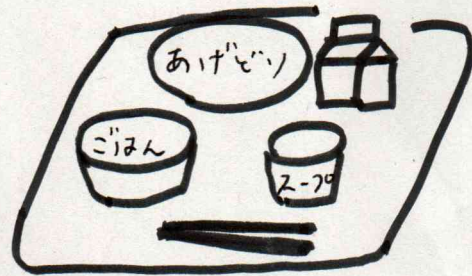
ごはん(大わん内ピンク)

揚げどりの甘酢あん(大皿)

中華スープ(小わん)

牛乳

給食室より



今日の給食の揚げどりの甘酢あんには黒酢が使われています。

お酢の歴史はたいへん古く、紀元前 5000 年ごろから使われていたとされています。実は塩と並ぶ古い調味料なのだから。日本へは古墳時代に伝来したと言われています。

黒酢とは玄米と麴（こうじ）、水を使って作るお酢のことで、長時間じっくりと発酵させるため、深い琥珀（こはく）色をしているのが特徴です。熟成の期間が長ければ長いほど、色合いや旨味が濃くなると言われています。黒酢はツンとした匂いが少なく芳醇（ほうじゅん）な香りで、味わいもまろやか。コクがあって風味豊かなので、普通のお酢とはひと味違うおいしさです。揚げた鶏や炒めた野菜に合いますね！