

11月24日のしょくいくメモ

11月24日は、和食の日

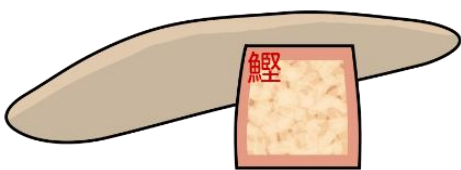
「和食の味」の鍵になるのは『出汁のうま味』とい
います。日本で発見された『うま味』は今や、
『UMAMI』として世界で注目されています！

『うま味』ってなあに？

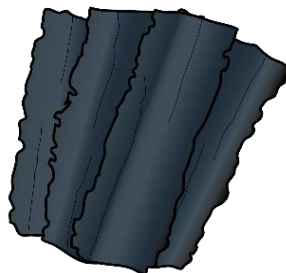


5つの基本の味の
ひとつです。料理
にコクや深みを生
むのが『うま味』
です。

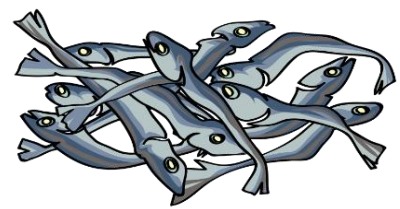
『出汁』の代表！



かつお節



こんぶ



にぼし

給食のスープや汁物の出汁もかつお節や昆布な
どでとっています。今日は、かつお節と昆布の
出汁のうま味をよく味わえる「すまし汁」です。
世界の『UMAMI』を味わってみましょう！