

だし・みそ汁作り

R6. 6. 27(木) きりん・ぞう組



いりこ・こんぶ・かつおの出汁の
取り方を教えてもらいました。



出汁を取る前のいりこ、昆布、かつおのにおいをかい
だり触ったりしてみます。



出汁を取った後
はどうか？



それぞれ、色もにお
いも違う出汁が取れ
ました。



出汁を取った後は、
ふりかけや佃煮にし
ていただきます。



普段はメニューによって出汁が変わりますが、
今日は 3 種類の出汁を使った味噌汁を給食でい
ただきます。

