

12月

パクパクタイムズ

きょう
<今日のメニュー>

わかめごはん

ししゃものごま衣揚げ 2尾
 きりたんぽ汁 牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ
 米粒麦：はくばく
 黒ごま・白ごま：多国籍
 きりたんぽ：秋田
 飲用牛乳：コーシン乳業
 ししゃも：ノルウェー
 たまご：栃木、埼玉
 鶏肉：宮崎
 油揚げ：清水豆腐店
 ごぼう：青森
 人参：千葉
 しらたき：国産
 しめじ：長野
 白菜：茨城
 長ねぎ：茨城
 小松菜：茨城



あきたけん きょうどりょうり
秋田県の郷土料理 「きりたんぽ汁」を出します！



<ぱくぱくクイズ>

「きりたんぽ」は、何から作られているでしょうか？

①じゃがいも

②ごはん

③小麦粉

こた
(答え) ②ごはん

今日は秋田県の郷土料理「きりたんぽ汁」です。きりたんぽは、つぶしたごはんを棒に巻き付けて焼いて作られます。昔、山で木を切ったり、炭を焼いたり、狩りをしたりする人が、杉の木にごはんを巻きつけて焼き、鍋にいれて食べたのが始まりとされています。きりたんぽの形が「たんぽ」という槍の刃を覆う部分に似ていることから名付けられたそうです。

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！