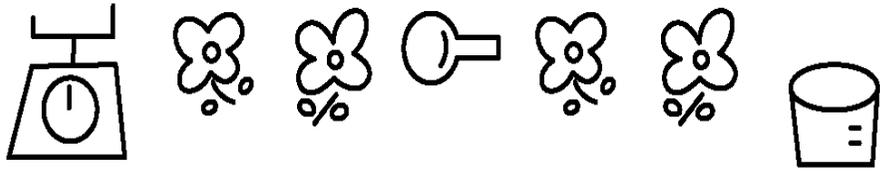


11月17日(水)



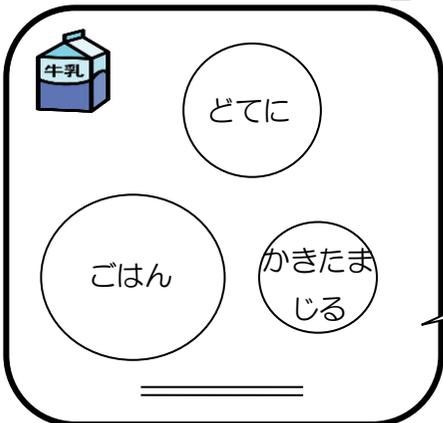
《こんだて》

● さつま芋^{いも}ご飯^{はん}

● どて煮^に

● かき玉汁^{たまじる}

● 牛乳^{ぎゅうにゅう}



食器^{しょっき}の配置^{はいち}の仕方^{しかた}です。

量^{りょう}や使用食器^{しようしょっき}については、
各階^{かくかい}のサンプル^{さんぷる}を見て
盛り付け^{もっつけ}てくださいね。

今日の給食^{きょう ぎゅうしょく}について♪

「どて煮^に」は、肉^{にく}や野菜^{やさい}を味噌^{みそ}やみりんで
煮込^{にこ}んだ料理^{りょうり}です。今日は二種類^{きょう にしゅるい}の味噌^{みそ}と、
みりんとしょうゆで味^{あじ}をつけました。

ごはんとよく合うおかずです。

《今日の問題^{きょう もんだい}》

「どて煮^に」はどこの郷土料理^{きょうどりょうり}でしょうか？

①札幌^{さっぽろ}

②仙台^{せんだい}

③名古屋^{なごや}

こたえは【③名古屋^{なごや}】です。

名古屋^{なごや}は八丁味噌^{はちょうみそ}が有名^{ゆうめい}です。「どて煮^に」
には八丁味噌^{はちょうみそ}などの「赤味噌^{あかみそ}」が使われま
す。