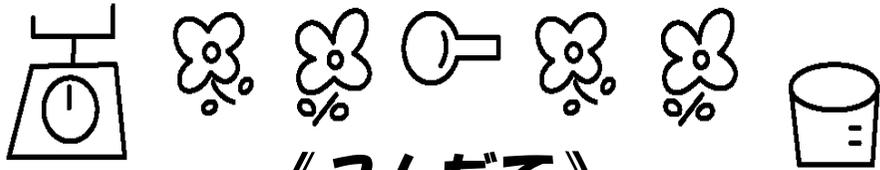
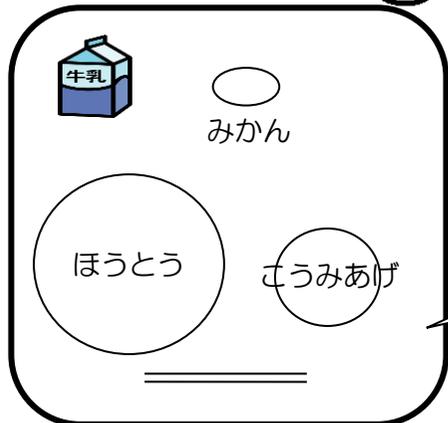


# 12月20日(月)



## 《こんだて》

- ほうとう
- レバーとじゃが芋の香味揚げ
- みかん
- 牛乳



食器の配置の仕方です。  
 量や使用食器については、  
 各階のサンプルを見て  
 盛り付けてくださいね。

## 今日の給食について♪

冬至とは、日の当たる時間が一番短くなる日です。今年(ことし)は12月22日(にち)です。日本(にほん)では、冬至(とうじ)にかぼちゃ(た)を食べ、ゆず湯(ゆ)に入(はい)る習慣(しゅうかん)があります。今日(きょう)は一足(ひとあし)早く冬至(とうじ)の気分(きぶん)を味(あじ)わいましょう！

### 《今日の問題》

「ほうとう」は何(なに)県(けん)の郷土(きょうど)料理(りょうり)でしょう？

- ①新潟(にいがた)県(けん)
- ②長野(ながの)県(けん)
- ③山梨(やまなし)県(けん)

こたえは【③山梨(やまなし)県(けん)】です。

「ほうとう」は古(ふる)くから山梨(やまなし)県(けん)に伝(つた)わっている鍋(なべ)料理(りょうり)です。「戦国(せんごく)時代(じだい)に武田(たけだ)信玄(しんげん)も食(た)べていた」という説(せつ)もあ(あ)ります。