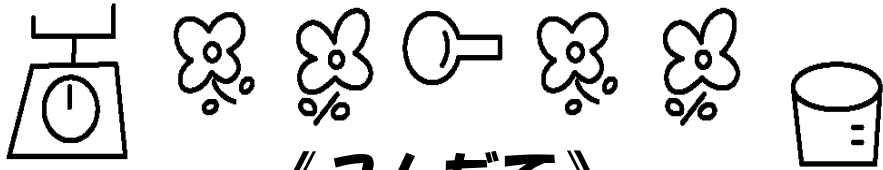
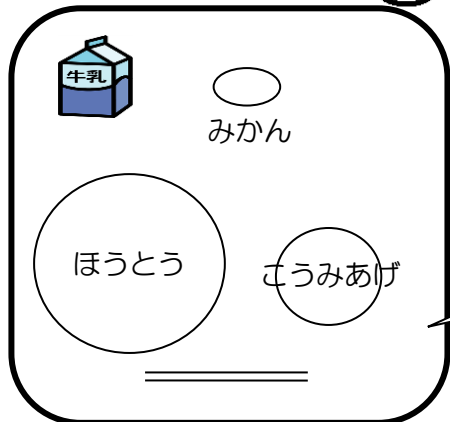


# 12月20日(月)



## 《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、冬至にかぼちゃを食べ、ゆず湯に入る習慣(しゅうかん)があります。今日は一足早く冬至の気分(きぶん)を味わい(あじ)ましょう！

### 《今日の問題》

「ほうとう」は何県(なにけん)の郷土料理(きょうどりょうり)でしょうか？

- ①新潟県(にいがたけん)
- ②長野県(ながのけん)
- ③山梨県(やまなしけん)

こたえは【③山梨県】です。

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