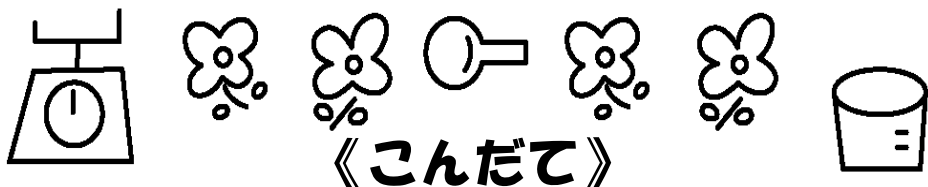


1月 25日(火)



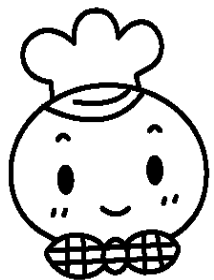
《こんだて》

- ゆかりご飯 ほん
- 鯨の竜田揚げ くじら たつたあ

(ひとり2切れ)

- 白菜のポン酢和え はくさい ずあ

- 呉汁 ごじる
- 牛乳 ぎゅうにゅう



ほんずあえ

たつたあげ

ごはん

ごじる

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♪

1月24日から1月30日は学校給食週間

です。今日は郷土料理のメニューです。

呉汁は、ペーストにした大豆を味噌汁に入れた
もので、日本各地の郷土料理です。

《今日の問題》

「鯨の竜田揚げ」は何県の郷土料理でしょう
か？

- ① 福岡県
- ② 和歌山県
- ③ 青森県

こたえは【②和歌山県】です。

「鯨の竜田揚げ」は、鯨にしょうゆで下味を
つけて、片栗粉をまぶし、油で揚げました。