

# 五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 5年 9月 26日 N0.80

今日の給食は「けんちん汁」です。今回は「けんちん汁」についてです。

けんちん汁は根菜類や豆腐などさまざまな具材が入った汁物です。肉や魚をいれない精進料理しょうじんの1つです。神奈川県鎌倉市にある建長寺けんちょうじというお寺の修行僧しゅぎょうそうが作る「建長寺の汁」がなまって「けんちん汁」と呼ばれるようになったと言われています。

しょうゆベースのすまし汁ですが、みそを入れたり、そばやうどんを入れて食べる地域もあるようです。



けんちん汁のこと  
しることできたね(\*^▽^\*)  
甘酢あん、  
あ~ますますの出来上がりかな  
あます(余す)ことなく食べよ



## 《今日の献立》

ごはん

魚と野菜の甘酢あん

けんちん汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 ホキ 豆腐 油揚げ かつお節	米 米粉 油 ジャガイモ 砂糖 でんぷん さといも こんにゃく	玉葱 たけのこ水煮 にんじん 干し椎茸 ピーマン 大根 長ねぎ ごぼう