

五中三二給食通信

令和 5年 10月 11日 N0.90



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「芋煮汁」です。「芋煮」は山形県の郷土料理です。毎年秋になると地元の人たちが河原などに集まり、鍋や食材を持ち寄って「芋煮会」を開き、わいわいと楽しむ文化があります。毎年9月ごろに、山形では「日本一の芋煮会フェスティバル」という直径6メートル以上の大鍋で調理をするイベントも行われています。

「芋煮」は地域によって具材や味付けはさまざまです。牛肉、こんにゃく、ねぎに醤油ベースの味付けが一般的です。

ぜひ給食を通して郷土料理を味わってください♪

芋煮汁
たくさん欲しいもん
だね(*´ω`*)



《今日の献立》

こぎつねごはん

いそべ和え

いもにじる
芋煮汁

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 昆布 鶏ひき肉 油揚げ 刻みのり 豚小間肉 豆腐 かつお節	米 砂糖 白いりごま こんにゃく さといも	しょうが グリンピース 小松菜 白菜 にんじん もやし 大根 ごぼう えのきたけ 長ねぎ