



五中三二給食通信



令和 6年 1月 25日 NO.152

今日の給食は秋田県の郷土料理の「きりたんぽ汁」です。

秋田県では鍋料理として食べるため「きりたんぽ鍋」と呼びます。きりたんぽはうるち米をつぶし、木の棒に巻き付けてちくわ状に焼き上げたものを、みそをつけて焼いて食べたり、鍋に入れたりして食べます。もともとは山で狩りをする人たちの食事として食べられていたと言われています。

給食ではごぼうや鶏肉、きのこ、せりといった具たくさん汁物にしてきりたんぽ汁をいただきます。



秋田県の郷土料理の
きりたんぽ汁があ、きた
もりもり食べて
あ、きたえななきゃ!(^)!



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

かしわごはん

きいたんぽ汁

大豆と煮干しの甘辛和え

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 鶏肉 大豆 かえりじゃこ	米 しらたき 白いりごま 砂糖 きりたんぽ でんぷん 油	にんじん えのきたけ 白菜 ごぼう まいたけ 千寿葱 せり