



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 2月 22日 NO.171

今日の給食は「三平汁」です。今回は「三平汁」についてです。

三平汁とは塩漬けた魚と保存のきく野菜を煮込んだ料理です。北海道の郷土料理の1つで200年以上前から食べられていたと言われています。名前の由来は三平さんという名前ありたやきの人が作ったからという説や有田焼の三平皿というお皿に盛ることからと言われています。

塩漬けた魚は鮭やたら、ニシンが使われますが、給食では鮭を使って作りました。



サイダーゼリー
たくさんくださいー
給食のゼリーは寒天で固めます
おいしくて、いかにて！あかにて！



《今日の献立》

肉みそと野菜かけごはん

三平汁

サイダーゼリー

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 豚ひき肉 大豆 みそ 鮭 さば節 寒天	米 油 三温糖 でんぷん 白すりごま こんにゃく 里芋 砂糖	しょうが にんにく 玉葱 もやし にんじん 大根 しめじ 白菜 長ねぎ みかん缶