

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 9月 30日 N0.85

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の1つです。神奈川県鎌倉市にある建長寺というお寺の修行僧が作る「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 さば節	米 米粉 油 じゃがいも 砂糖 でんぷん 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