

五中三二給食通信



令和 6年 11月 12日 NO.113

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「里芋のそぼろ煮」です。里芋は秋から冬が旬の食べ物で、今から 4500 年前に東南アジアから日本に伝わりました。古くから縁起の良い食べ物とされていますが、何に縁起が良いか知っていますか？里芋は親芋と呼ばれる大きな芋のまわりに、^{こいも まこいも}子芋、孫芋が次々とできることから子^し孫^{そん}繁^{はん}栄^{えい}の縁起の良い食べ物としてお正月料理のお祝い事などに使われてきました。

今日の給食は里芋をたっぷり使い、生揚げと一緒に煮て作りました♪

里芋のそぼろ煮、
思いも願ひもこめて作りました(*^_^*)
ふるさとを思い出す味、
ふるさと、い〜もんだね('ω')ノ



《今日の献立》

ごはん

里芋のそぼろ煮

白菜のみそ汁

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 豚ひき肉 生揚げ 豆腐 わかめ みそ さば節	米 里芋 油 三温糖 でんぷん 砂糖	にんじん 玉葱 しょうが 干し椎茸 たけのこ水煮 えだまめ 白菜