

令和7年5月15日(木)

今日の給食



・ 色ごはん

いつもより多い



・ かしわのすき焼き

大おたま多めに1杯



・ もみうり

たれ混ぜる トング1つまみ



・ きなこ団子

きなこをスプーン1杯かける

・ 牛乳

配膳図



奈良県の郷土料理について

3年生は、明日から京都・奈良へ修学旅行に行きます。今日の給食では、奈良県の郷土料理を紹介します。奈良県では、醤油味の炊き込みご飯のことを「色ごはん」と呼ぶそうです。また、神様として祀られている牛の代わりに、鶏肉を使ったすき焼きのことを「かしわのすき焼き」と呼び、天満宮のお祭りなどでふるまっているそうです。今日の給食は、手作りのきなこ団子付きです。よく噛んで美味しくいただきます。