

# もぐもぐニュース

## 9月19日の給食

・きんぴらバーガー

こめこ  
・米粉のクリームシチュー

・キャロット&オレンジゼリー

・牛乳



深いおたまで1杯!!

トング…パン



おたま、深いおたま…シチュー



手ぶくろ…ゼリー



## ☆きんぴらについて

きんぴらは、油でごぼうを炒<sup>いた</sup>め、しょうゆや唐辛子などで味付けをした料理です。江戸時代の物語の中に出てくる、坂田金平<sup>さかたのきんぴら</sup>という人物が強くて勇ましく、これがごぼうの歯ごたえや唐辛子の辛<sup>いさ</sup>さに通<sup>から</sup>ずることから、「きんぴら」という料理名になったと言われています。今日はきんぴらをパンにはさみました。よくかんで食べましょう。

栄養教諭：鷹取