

もぐもぐニュース

10月8日の給食

・ごはん

さけ こうみや
・鮭の香味焼き

あつ あ いた
・大根と厚揚げの炒め煮

・こしね汁 ・牛乳



深いおたまで1杯弱！

少し少なめ

しゃもじ…ごはん



おたま、深いおたま…こしね汁



トング…魚



レードル…炒め煮



☆こしね汁について

こしね汁は、^{やさい}野菜や^{とうふ}豆腐、^{ぶたにく}豚肉などを使った^{ぐんまけん}群馬県

^{きょうどりょうり}の郷土料理です。「こ」はこんにゃく、「し」はしいたけ、

「ね」はねぎです。夏は白みそ、冬は赤みそでと^{あじつ}味付

けに変化をつけている^{ちいき}地域もあるそうです。今日は

赤みそで味付けしました。あじわって食べましょう。

栄養教諭：鷹取