

# もぐもぐニュース

11月18日の給食

- ・豆入りひじきごはん
- ・ししゃも焼き
- ・ひんのベ汁
- ・フルーツみつ豆 ・牛乳



## ☆ひんのベ汁について

ひんの<sup>じる</sup>ベ汁は、<sup>ながのけん</sup>長野県の<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理です。<sup>きじ</sup>生地を<sup>うす</sup>薄く  
ひっぱって<sup>の</sup>延ばすことから「ひんのべ」と呼ばれるよう  
になりました。<sup>うす</sup>薄く<sup>きじ</sup>生地を<sup>の</sup>延ばすことで、つるっとした  
<sup>しよつかん</sup>食感が<sup>たの</sup>楽しいめ、<sup>あじ</sup>味もしみこみやすくなります。あじわ  
って食べましょう！

栄養教諭:鷹取