

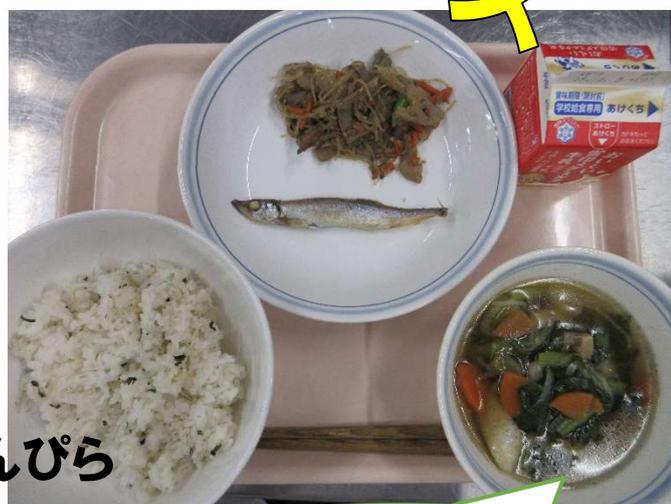
もぐもぐニュース

1月23日の給食

・じゃこわかめはん

・ししゃも焼き

・れんこんと^{はるさめ}春雨のきんぴら



・きりたんぼ汁 ・牛乳

きりたんぼは、汁に入れて混ぜて配ぜんしてください。

ししゃも…ごはん



トンブ…ししゃも、きんぴら



おたま、深いおたま…きりたんぼ



☆きりたんぼについて

きりたんぼは秋田県の郷土料理です。秋田県は、お

米の^{せいさんりょう}生産量が^{ぜんこくだい}全国第3位です。そのため、お米を使

って作る^{にほんしゅ}日本酒やきりたんぼが有名です。きりたんぼ

は、米をつぶして木の棒に^{ぼう}巻き付けて^ま焼いたもので

す。みそをぬって食べたり、^{なべ}鍋の具にしたりして食べ

られています。あじわって食べましょう！

栄養教諭：鷹取