令和7年度

深いおたまで1杯半くらい

10月10日の給食

- ・ごはん
- ・切り干し大根の卵焼き
- ・糸こんにゃくのきんぴら
- ・のっぺい汁・牛乳







☆きんぴらについて

きんぴらは、江戸時代に流行した人形浄瑠璃の しゅじんこう さかたのきんぴら はゆらい 主人公「坂田金平」に由来します。金平は怪力で 勇敢な人物です。ごぼうのしっかりとした歯ごたえや とうがらし 唐辛子のピリ辛さを金平の強さに例えてきんぴらと 呼ばれるようになったそうです。あじわって食べまし よう!

栄養士:若狭