

きょう きゅうしょく は ぶたどん はくさい からし あ よしのじる ぎゅうにゅう
今日の給食は 豚丼 白菜の辛子和え 吉野汁 牛乳です。

よしのじる
吉野汁とは すまし汁に葛粉を加えて冷めにくくした奈良県の郷土料理です。

くずこ か しょくもつ ね こな ならけん よしのちほう めいさんひん
葛粉とはマメ科の食物の根を粉にしたもので、奈良県吉野地方の名産品です。

くずこ か かたくりこ つか こと
葛粉の代わりに片栗粉を使う事もあります。



くずはたけ
葛畑



くずね
葛の根

【今日のクイズ】



ぶたどん は めいじじだい う ちほう きょうどりょうり
豚丼は 明治時代に生まれたある地方の郷土料理です。それはどこでしょうか。

ヒントは、ひろ とち かいたく ひと にスタミナのあるご飯を食べてもらいたくて
生まれた料理です。

1. 北海道
2. 東京
3. 沖縄

こた ばん
答えは1番です。

ほっかいどうおびひろちほう
北海道帯広地方の郷土料理です。