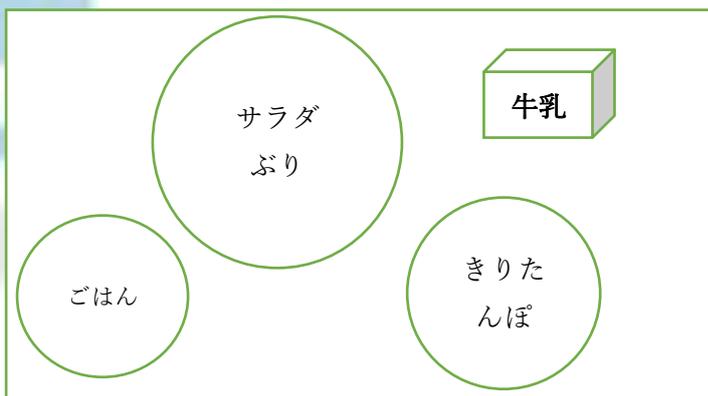


今日の給食は ゆかりご飯 きりたんぼ ぶりの風味焼き わかめサラダ 牛乳です



配膳のしかた



1/20頃は「大寒」と言って1年で1番寒い時期といわれています。

大寒の頃の魚は脂がのっています。特に「ぶり」や「さんま」は身も引き締まって美味しいものが多いです。

魚には骨があります。飲み込まないように気を付けて食べてください。

### 【今日のクイズ】

クイズとカラー写真は 筈 小学校ホームページ<給食室から>に載っています。



今日の献立の「きりたんぼ」は秋田県の郷土料理です。

「きりたんぼ」は何からできているのでしょうか。

- 1.米 2.小麦粉 3.パン粉

答えは1番です。

「きりたんぼ」は固く炊いた米をついてつぶして筒状にしたものです。

秋田県で狩りをする人が槍の先に握り飯を刺して弁当にしたことから秋田地方で伝わった料理といわれています。