

今日の給食は さつま芋ごはん サバの味噌煮 白菜のゆかり漬け きりたんぽ汁 牛乳です。

配膳のしかた

ゆかり漬け
味噌煮

牛乳

ごはん

汁



サバは日本中の海で1年を通じて獲れる魚で、たんぱく質や鉄などの栄養が豊富に入っています。

今日は今年度最後の魚の献立なので、しっかり食べてください。

魚には骨があります。しっかりかんで、気を付けて食べましょう。

【今日のクイズ】

今日の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。

「きりたんぽ鍋」は秋田の郷土料理ですが

「きりたんぽ」は何で出来ているのでしょうか。

1. 米 2. 豆腐 3. 小麦粉



きりたんぽ

答えは1番です。山に行く猟師が米を固めて木の枝に刺して持って行ったことが始まりと言われています。

