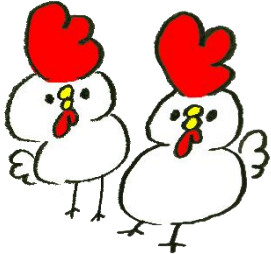


9月29日（月）

今日の給食は ご飯 手作りふりかけ ちきんちきんごぼう のっぺい汁 牛乳です。



「ちきんちきんごぼう」は 一口大にカットした鶏肉とごぼうを片栗粉を付けて

揚げた後 甘辛いたれでからめた、ご飯によく合うおかずです。

1995年に山口県の給食で初めてだされたメニューです。

他にも、キムチとたくあんを混ぜ合わせた「キムチたくあんご飯」は長野県、皆さんの好きな

「揚げパン」は東京都の給食で生まれたメニューです。

ごぼうも柔らかくて食べやすく調理しています
ので苦手な人もひとつ食べてみましょう。

