

きゅうしょく



給食ひとくちメモ

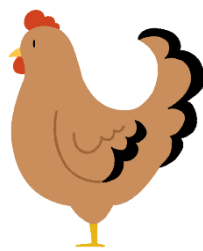


きょう きゅうしょく
12月3日(水) 今日の給食

- ・むぎごはん
- ・けいちゃん
- ・れんこんチップス
- ・てづくりさつまいもプリン
- ・ぎゅうにゅう



けい きふけん きょうどりょうり とりにく やさい しょうゆ
鶏ちゃん(けい)は岐阜県(ぎふけん)の郷土料理(きょうどりょうり)です。鶏肉(とりにく)と野菜(やさい)にみそ(しょうゆ)や醤油(しょうゆ)ベースのたれ(から)を絡めて(いた)炒めた(りょうり)料理(りょうり)で、ジンギスカン(つく)をまねて作られた(つく)といわれています。鶏ちゃん(けい)は、家庭(かてい)で飼(か)っていたニワトリ(か)が
たまご う あと きちょう げん しょうく はじ
卵(たまご)を産(う)まなくなった(あと)後(きちょう)、貴重なタンパク源(げん)として食(しょうく)したのが始(はじ)
まりと伝えられ(つた)、当時(とうじ)は特別(とくべつ)な日(ひ)に味わ(あじ)えるご馳走(ちそう)でした。



岐阜県はここ



千葉県はここ

きょう きゅうしょく つか じ ばさんぶつ
今日の給食(きょう きゅうしょく)で使(つか)っている地場産物(じばさんぶつ)

さくらし
★佐倉市(さくらし)…こめ みそ にんじん キャベツ れんこん

やちまたし
★八街市(やちまたし)…しょうが

ちばけん
★千葉県(ちばけん)…とりにく ギゅうにゅう