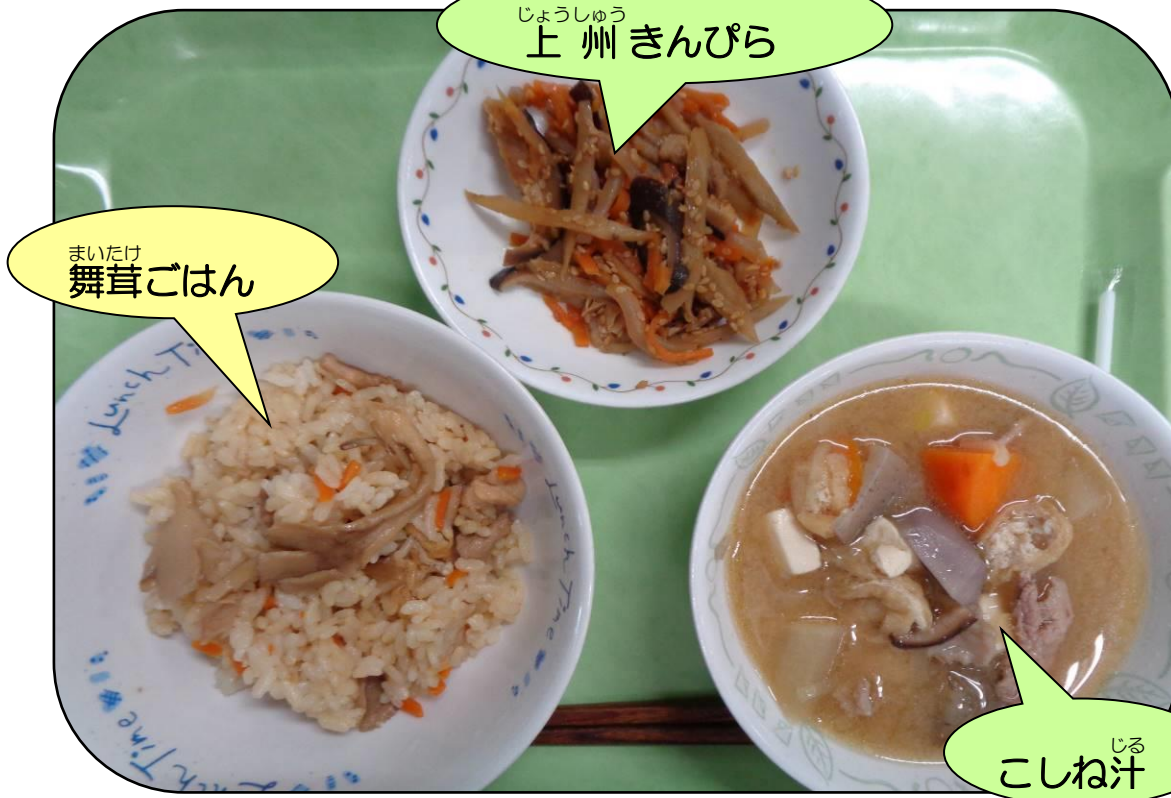


きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和5年

9月28日(木)



きゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう ぐんまけん きょうどりょうり じる
今日は“群馬県の郷土料理”です。“こしね汁”はちょっと
か なまえ じるもの ぐんまけんともおかし きょうどりょうり
変わった名前の汁物ですが、群馬県富岡市の郷土料理です。

“こしね”とは、「こんにゃく」のこ、「しいたけ」のし、「ね
ぎ」のねと、その土地の特産物の頭文字をとってつけられた

じるもの なまえ とんじる じるもの ぶたにく じょうしゅうぶた
汁物の名前です。豚汁のような汁物で、豚肉も上州豚が

とくさんぶつ おな じょうしゅうぶた つか じょうしゅう
特産物の1つです。同じく、上州豚を使った“上州きん

ぴら”もよく作られている料理です。その他、“舞茸ごはん”

まいたけ とくさんぶつ と い
の舞茸などの特産物を取り入れたメニューになっています。

ぐんまけん とくさんぶつ し あじ た
群馬県の特産物を知り、よく味わって食べてください。

こめほんらい じる じもと とくさんぶつ しもにた つか
※本来、こしね汁には地元の特産物である下仁田ねぎを使います。