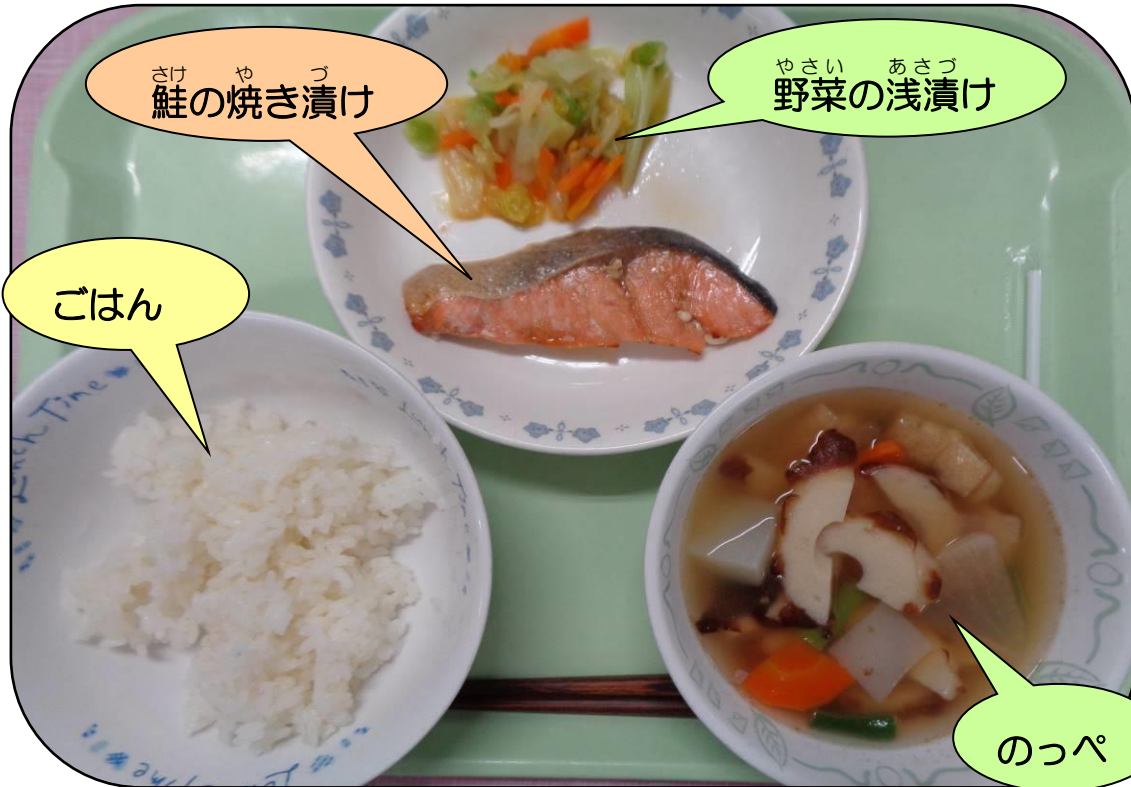


きゅうしょくしつからのおしらせ

# きょうのもりつけ

れいわ ねん  
令和5年

10月25日(水)



きゅうにゅう  
牛乳

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

きょう がつ にち にいがたまい ひ きょう  
今日10月25日は“新潟米の日”です。そこで、今日は  
 にいがたけん きゅうどりょうり にいがたけん  
 “新潟県の郷土料理”にしました。新潟県といえば“のっぺ  
 い”がよく知られています。県内でも地域や各家庭によって中  
 し けんない ちいき かくかてい なか  
 に入れるものにも違いがあり、また、とろみの濃さも違いま  
 い ちが こ ちが  
 す。“のっぺい汁”という料理は全国各地にあります。今日  
 じる りょうり ぜんこくかくち きょう  
 は“のっぺ”と呼ばれている具が多く、煮物にも近い料理を取  
 よ く おお にもん ちか りょうり と  
 り入れました。“鮭の焼き漬け”は鮭を焼いてからタレに漬け  
 い さけ や づ さけ や つ  
 込む料理で白いごはんによく合うおかずです。今日のごはん  
 こ りょうり しろ あ きょう  
 は“新潟米の新米”です。よく味わって食べましょう。

し うすい まいとしとど うおぬまさん ふさく  
 ≪お知らせ≫ 臼井さんが毎年届けていただいている“魚沼産コシヒカリ”は、不作の  
 ため、今年度は給食でいただくことができなくなりました。