

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

11月29日(水)



かふうだいこん
華風大根

てづく にく
手作り肉まん

いか入りソース焼きそば



きゅうにゅう
牛乳

ちよっとメモ

きょう がつ にち にく ひ きょう ひづ
 今日、11月29日は“肉まんの日”です。今日の日付け
 が『いい(11)にく(29)』と読み、ふゆ さむ ほんかくてき
 冬の寒さが本格的に
 なるこの時期に、ホカホカの肉まんを食べて身体も心も
あたため
 温めてもらいたいという願いを込めて制定されました。そ
 こで、“手作り肉まん”を取り入れました。今日の肉まんは、
こくさんこむぎこ くわ はっこう つく かわ
 国産小麦粉にドライイーストを加え、発酵させて作った皮
にく つつ む つく ほんかくてき てづく にく
 に、肉あんを包み、蒸して作った“本格的な手作り肉まん”
 です。はっこう かわ きじ
 発酵させた皮(生地)に、ひとつひとつ肉あんを包ん
じかん てま つく かわ あじ
 で、時間と手間をかけて作りました。皮の味もよくわかるよ
あじ た
 うに、しっかりよくかんで、味わって食べましょう。

きょう じ ば のうさんぶつ つづきさかいのうえん
今日の地場農産物 都築栄農園よりキャベツです。