

きゅうしょくしつからのおしらせ

令和5年

12月7日(木)

きょうのもりつけ



ゆかりごはん

ちくさや
千草焼き

ぶたにく
豚肉とじゃがいものうま煮

ぎゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
し
ょ
う
メ
モ

きょう 今日^{きょう}は “ちくさや 千草焼き”^{ちくさや} のお話^{はなし} です。“ちくさや 千草焼き”^{ちくさや} “ちくさむ 千草蒸し”^{ちくさむ} などの “ちくさ 千草”^{ちくさ} とは、いろいろな材料^{ざいりょう} を取り合わせて作る料理^{りょうり} につけられる名前^{なまえ} です。今日の “ちくさや 千草焼き”^{ちくさや} は溶きたまご^と に鶏^{とり} のひき肉^{にく} と細^{こま} かく刻^{きざ} んだ野菜^{やさい}、きのこなどの材料^{ざいりょう} を加^{くわ} えて焼^や いた料理^{りょうり} です。給食^{きゅうしょく} では、厚焼きたまご^{あつや} のように天板^{てんぱん} に流^{なが} して焼^や きます。天板^{てんぱん} の角^{すみ} に丸^{まる} みがあるため、端^{はし} を切り落^き として形^{かたち} がそろうように包丁^{ほうちょう} で切^き っています。切り落^き としたものは、おかわり用^{よう} として入^{はい} っていますので、食^た べてください。今日^{きょう} も残^{のこ} さずにしっか^た り食^た べましょう！