

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

12月7日(木)

きょうのもりつけ



ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう ちぐさや はなし ちぐさや ちぐさむ
今日は“千草焼き”のお話です。“千草焼き”“千草蒸し”
などの“千草”とは、いろいろな材料を取り合わせて作る
りょうり なまえ きょう ちぐさや と
料理につけられる名前です。今日の“千草焼き”は溶きた
とり にく こま きざ やさい
まごに鶏のひき肉と細かく刻んだ野菜、きのこなどの
ざいりょう くわ や りょうり きゅうしょく あつや
材料を加えて焼いた料理です。給食では、厚焼きたま
てんぱん なが や てんぱん すみ まる
ごのように天板に流して焼きます。天板の角に丸みがある
はし き お かたち ほうちょう き
ため、端を切り落として形がそろうように包丁で切っ
ています。切り落としたものは、おかわり用として入ってい
ますので、食べてください。今日も残さずにしっかり食べ
ましょう！