

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

12月14日(木)

みそポテト ※5・6年生は3つ

かてめし

つみっこ



きゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう さいたまけん きょうどりょうり ま
 今日は“**埼玉県**の郷土料理”です。“かてめし”は混ぜる
 い み ごげん ちちぶちいき つた
 という意味の「かてる」が語源の秩父地域に伝えられてき
 りょうり あじつ た いた に ぐ ま
 た料理です。味付きごはんを炊いて、炒めて煮た具を混ぜ
 つく
 て作ります。“みそポテト”は、じゃがいもてんぷらに甘
 こむぎさいばい さか
 みそをかけたものです。また、“つみっこ”は小麦栽培が盛
 ほんじょうし つた りょうり こむぎこ ね て つ
 んな本庄市に伝わる料理で、小麦粉を練ったものを手で摘
 と なべ い つく
 み取るようにちぎって鍋に入れて作るすいとんです。“つみ
 っこ”というのは、「つみとる」を言い表した本庄地方の
 ほうげん さいたまけん なか ちいき つた
 方言だそうです。埼玉県の中でもいろいろな地域に伝わる
 きょうどりょうり あじ た
 郷土料理を味わって食べてみてください。

きょう じ ばのうきんぶつ つづきさかいのうえん だいこん
今日の地場農産物 都築栄農園より大根です。