

きゅうしょくしつからのおしらせ

令和6年

1月23日(火)

きょうのもりつけ

くき 茎わかめのきんぴら

にし た こ ★西の炊き込みめし★



ぎゅうにゅう 牛乳

た とんじる やさい とんじる ★食べたら止まらない野菜たっぷり豚汁

ちよっとメモ

きょう とんじる はなし とんじる ぶたにく つか く
 今日 “豚汁” のお話です。豚汁は豚肉を使った臭たくさ
 さんの汁物で大根、にんじん、ごぼう、里芋、こんにやくなどを
 しるもの だいこん さといも
 みそで煮込んだものです。今日は汁物で“副菜”として出して
 に こ きょう しるもの ふくさい だ
 いますが、豚肉をはじめいろいろな臭がたくさん入っているの
 ぶたにく く はい
 で主菜にもなります。臭が多く、一品でも栄養的にバランスの
 しゅさい く おお いっぴん えいようてき
 とれた料理です。漢字では“豚・汁”と書き、“とんじる”と呼
 りょうり かんじ ぶた しる か よ
 ぶのが一般的のようですが、北海道や九州では“ぶたじる”
 いっぱんてき ほっかいどう きゅうしゅう
 とも呼ばれ、地方により2つの呼び名がある料理です。今日は
 よ ちほう よ な りょうり きょう
 5年生が考えたごはん豚汁です。しっかり食べましょう！

きょう じ ば のうさんぶつ つづきさかいのうえん だいこん はくさい つづきいさおのうえん なが
 今日の地場農産物 都築栄農園より大根・白菜、都築勲農園より長ねぎ、
 なかののうえん こまつな
 中野農園より小松菜です。