

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん  
令和6年

3月11日(月)

# きょうのもりつけ

ささ いそべ あ  
笹かまぼこの磯辺揚げ

さけ  
鮭わかめごはん

おくずかけ



きゅうにゅう  
牛乳

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

いま ねんまえ がつ にち ひがしにほんだいしんさい お  
 今から13年前の3月11日に東日本大震災が起こりま  
 した。震災後、3月の給食に、この大きな災害を忘れる  
 ことがないようにという思いで、特に被害の大きかった県  
 の郷土料理を取り入れています。今日は“宮城県みやぎけんの郷土  
 料理”です。“鮭わかめごはん”におかずは仙台名物の“笹  
 かまぼこ”を使って磯辺揚げにしました。“おくずかけ”は  
 具沢山ぐたくさんでとろみをつけた汁物しるものです。汁の中に入っている麺  
 は白石市名物の“うーめん”あたたといい、温かくして食べるの  
 で“温麺”あたた（温かい麺）と書きます。お盆ほんやお彼岸ひがんに食べられ  
 ている郷土料理きょうどりょうりです。よく味わって食べましょう。