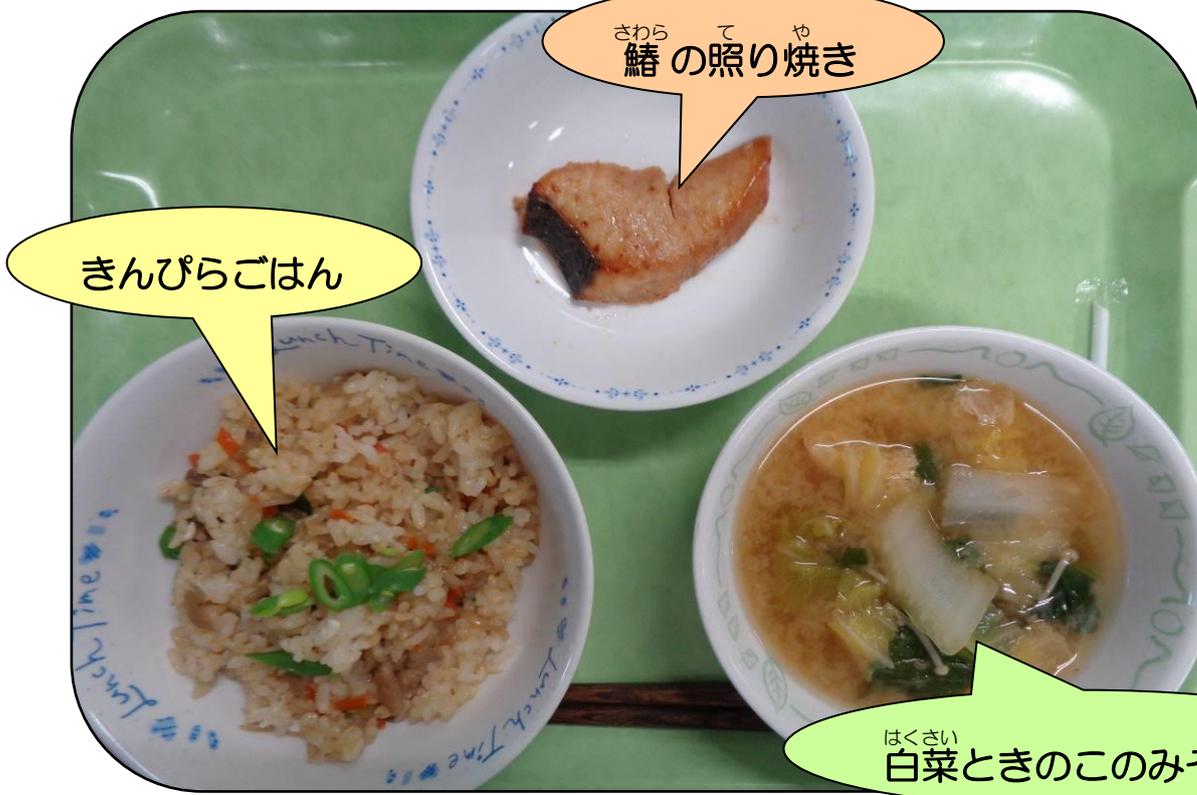


きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

3月15日(金)



きんぴらごはん

さわら て や
鱈の照り焼き

はくさい しる
白菜ときのこのみそ汁



きゅうにゅう
牛乳

☆みそは新潟県
十日町の白井
農園から届きま
した。

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう はなし
今日は“きんぴらごはん”のお話です。“きんぴら”と
いうと、ふつうきんぴらごぼうのことを言いますが、“きん
ぴら”の語源は江戸時代に流行した浄瑠璃の主人公『坂田
金平（さかたのきんぴら）』の名に由来すると言われていま
す。金平の強く勇ましいところが、ごぼうの歯ごたえや
とうがらしから 唐辛子のピリッとする辛さに通じることから呼ばれるよう
になったそうです。きんぴらごぼうはそれだけでひとつの
おかずになり、白いごはんによく合います。今日は豚肉も入
ったきんぴらごぼうをごはんに混ぜて“きんぴらごはん”
にしました。しっかりよくかんで食べましょう！

きょう しばのうさんぶつ なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。